

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

90 EUROS

- L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF / *THE CHEF'S APPETIZER* -

Le Saumon Bio / Organic Salmon

Façon gravlax, betteraves rouges, condiment yuzu et salicorne, nori.

Gravlax, red beetroots, yuzu and glasswort, nori seaweed.

- ENTREE / *STARTER* -

Le Cabillaud / Cod Fish

Poché doucement dans un lait aromatique puis effeuillé, crème de chou-fleur caramélisé, mangue acidulée, jus d'arêtes exotique et tuile croustillante.

Poached in an aromatic milk and pull off, caramelized cauliflower cream, acidulated mango, exotic fishbone juice and crispy biscuit.

Ou / Or

Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras

Cuit doucement en terrine, pomme verte acidulée, cèleri whisky, anguille fumée, pain toasté à la fleur de sel.

Slowly cooked in a terrine, tangy green apple, whisky celery, smoked eel, toasted bread with fleur de sel.

- PLAT / *MAIN COURSE* -

La Truite d'Ardèche / Trout from Ardèche

Cuite à l'unilatérale, pommes de terre roulées à l'algue, clémentine pochée, carottes glacées et citron confit.

Cooked on one side, roll of potatoes with seaweed, poached clementine, carrots and candied lemon.

Ou / Or

L'Agneau de Crau / Local Lamb

La selle rôtie au thym citron, petits pois mentholés, raviole d'épaule croustillante, oignon caramélisé et condiment à la datte Medjoul.

Roasted saddle with lemon thyme, mint green peas, crispy shoulder ravioli, caramelized onion and Medjoul date cream.

La sélection de fromage en supplément 21€

Cheese selection – additional cost 21€

- DESSERT / *DESSERT* -

L'Equilibre / Balance

Du chocolat Itakuja à la passion torréfiée, calamansi confit glacé, douceur polaire, nuage de lait et voile exotique.

From chocolate Itakuja to torrefied passion, candied iced calamansi lemon, polar sweetness, milk foam and exotic shroud.

Ou / Or

Les Agrumes / Citrus

Confit de clémentines au pomelos, feuille à feuille de citron de Menton au sésame noir glacé à l'orange, financier senteurs de Sichuan.

Candied clementine with grapefruit, Menton lemon sheet with black sesame, orange sorbet and financier cake with Sichuan flavors.

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

MENU VALRUGUES/ VALRUGUES MENU

105 Euros

- L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF / *THE CHEF'S APPETIZER* -

La Volaille / Poultry

Cromesquis à la truffe noire, crème de maïs grillé,
butternut confit à l'orange.

Black truffle cromesquis, grilled corn cream, preserved butternut with orange.

- ENTREE / *STARTER* -

Les Saint-Jacques / Scallops

Saisies au beurre noisette, topinambours braisés au foin de la Crau,
clémentine pochée au vin rouge, jus de corail au Combava.

*Seared in hazelnut butter, braised Jerusalem artichokes with la Crau hay,
clementine poached in red wine and coral juice with Kaffir lime.*

- POISSON / *FISH* -

Le Bar de Méditerranée / Sea Bass

Cuit doucement sur peau, choux vert et pancetta fumé,
carottes jaunes glacées au gingembre, coquillages et jus d'arêtes corsé.

*Slightly cooked on the skin, green cabbage and smoked pancetta,
glazed yellow carrot with ginger, shellfish and fish bone juice.*

- VIANDE / *MEAT*-

Le Veau de l'Aveyron / Veal

Filet rôti à la sauge du jardin, panisse et anchoïade à l'ail noir,
céleri branche confit aux épices.

*Roasted with garden soy, panisse and anchoïade with black garlic,
preserved celeriac in spices.*

La sélection de fromage en supplément 21€

Cheese selection – additional cost 21€

- DESSERT / *DESSERT* -

La Poire – Châtaigne / Pear and Chestnut

Parfumée tonka, croquant de meringue au coing vanillée,
sponge cake cacao et croustade de noisettes.

*Perfumed with tonka beans, crispy meringue with quinces and vanilla,
cocoa sponge cake and crispy hazelnuts.*

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

LA CARTE / À LA CARTE MENU

ENTREES / STARTERS

Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras

Cuit doucement en terrine, pomme verte acidulée, cèleri whisky, anguille fumée, pain toasté à la fleur de sel.
Slowly cooked in a terrine, tangy green apple, whisky celery, smoked eel, toasted bread with fleur de sel.

38 EUROS

Le Cabillaud / Cod Fish

Poché doucement dans un lait aromatique puis effeuillé, crème de chou-fleur caramélisé, mangue acidulée, jus d'arêtes exotique et tuile croustillante.
Poached in an aromatic milk and pull off, caramelized cauliflower cream, acidulated mango, exotic fishbone juice and crispy biscuit.

36 EUROS

Les Saint-Jacques / Scallops

Saisies au beurre noisette, topinambours braisés au foin de la Crau, clémentine pochée au vin rouge, jus de corail au Combava.
Seared in hazelnut butter, braised Jerusalem artichokes with la Crau hay, clementine poached in red wine and coral juice with Kaffir lime.

38 EUROS

LES POISSONS / FISH

Le Bar de Méditerranée / Sea Bass

Cuit doucement sur peau, choux vert et pancetta fumé, carottes jaunes glacées au gingembre, coquillages et jus d'arêtes corsé.
Slightly cooked on the skin, green cabbage and smoked pancetta, glazed yellow carrot with ginger, shellfish and fish bone juice.

40 EUROS

La Truite d'Ardèche / Trout from Ardèche

Cuite à l'unilatérale, pommes de terre roulées à l'algue, clémentine pochée, carottes glacées et citron confit.
Cooked on one side, roll of potatoes with seaweed, poached clementine, carrots and candied lemon.

41 EUROS

LES VIANDES / MEAT

L'Agneau de Crau / Local Lamb

La selle rôtie au thym citron, petits pois mentholés, raviole d'épaule croustillante, oignon caramélisé et condiment à la datte Medjoul.
Roasted saddle with lemon thyme, mint green peas, crispy shoulder ravioli, caramelized onion and Medjoul date cream.

40 EUROS

Le Veau de l'Aveyron / Veal

Filet rôti à la sauge du jardin, panisse et anchoïade à l'ail noir, céleri branche confit aux épices.
Roasted with garden soy, panisse and anchoïade with black garlic, preserved celeriac in spices.

42 EUROS

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

LA CARTE / À LA CARTE MENU

LA SELECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINES

A FRESH AND AGED CHEESE SELECTION

De Chez Emily à Eygalières / *From Chez Emily in Eygalières*

21 EUROS

LES DESSERTS / DESSERTS

L'Orange / Orange

Crousti-croque agrumes parfumé à la carotte, biscuit cacao, confit orange et sorbet carotte au cumin.

Crispy citrus perfumed with carrots, cocoa biscuit, candied orange and carrot perfumed with cumin sorbet.

20 EUROS

Les Agrumes / Citrus

Confit de clémentines au pomelos, feuille à feuille de citron de Menton au sésame noir glacé à l'orange, financier senteurs de Sichuan.

Candied clementine with grapefruit, Menton lemon sheet with black sesame, orange sorbet and financier cake with Sichuan flavors.

20 EUROS

L'Equilibre / Balance

Du chocolat Itakuja à la passion torréfiée, calamansi confit glacé, douceur polaire, nuage de lait et voile exotique.

From chocolate Itakuja to torrefied passion, candied iced calamansi lemon, polar sweetness, milk foam and exotic shroud.

22 EUROS

La Poire – Châtaigne / Pear and Chestnut

Parfumée tonka, croquant de meringue au coing vanillée, sponge cake cacao et croustade de noisettes.

Perfumed with tonka beans, crispy meringue with quinces and vanilla, cocoa sponge cake and crispy hazelnuts.

20 EUROS

*Certains desserts nécessitent une longue préparation, nous vous conseillons donc de les commander en début de repas.

*Some desserts require long preparation, so we advise you to order them at the beginning of your meal.

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included