

MENU DE PÂQUES / EASTER MENU

Dîners du Vendredi 7 au Lundi 10 Avril 2023.

Dinner from Friday 7th to Monday 10th of April 2023.

105 EUROS Hors Boissons

105 Euros, excluding drinks

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

La Saint-Jacques / Scallop

Rôtie, chou-fleur à l'encre de seiche, ail des ours et croûte de pavot.

Roasted, cauliflower with squid ink, wild garlic and poppy crust.

- ENTREE / STARTER -

La Lotte / Monkfish

Cuite doucement en mosaïque, asperges vertes de Provence,
vinaigrette à l'ail noir et citron caviar.

Slightly cooked as a mosaic, green asparagus from Provence, black garlic dressing and caviar lemon.

- POISSON / FISH -

Le Bar de Méditerranée / Sea Bass

Saisi sur la peau, petits violets comme une barigoule,
œuf de cabillaud fumé, compotée de rhubarbe à l'estragon.

Seared on the skin, artichokes as a barigoule, smoked cod eggs, rhubarb marmalade with tarragon.

- VIANDE / 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.*

En Supplément – 21€

Sélection de Fromages de chez Emily à Eygalières.

Cheese selection from Chez Emily in Eygalières.

- DESSERT / DESSERT -

La Fraise-Rhubarbe / Strawberry and rhubarb

Croquant de chocolat, ganache montée à la vanille,
biscuit moelleux glacé fraise, riz au lait et confit de rhubarbe

*Crispy chocolate, vanilla cream, sponge cake glazed with strawberry,
rice pudding and candied rhubarb.*

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included