

# LE BISTROT DE VALRUGUES

## Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h45

### **MENU DU CHEF / CHEF'S MENU**

**45 EUROS – 3 services**

*Disponible du Lundi au Vendredi – Available from Monday to Friday.*

*Hors jours fériés - Excluding bank holidays.*

Entrée, Plat et Dessert au gré de la saison et de l'envie du chef.

*Starter, Main dish and dessert prepared by our chef according to the season.*

### **INSTANT BISTRONOMIQUE / BISTRONOMIC MOMENT**

**65 EUROS – 4 services, au choix\* / 4-courses with choice\***

Entrée, Plat, Fromage et Dessert au gré de la saison et de l'envie du chef.

*Starter, Main dish and dessert prepared by our chef according to the season.*

*\*Choix parmi 2 suggestions du jour / Choice among 2 suggestions of the day*

### **LES ENTREES / STARTERS**

#### **Le Foie Gras / Duck Foie Gras**

Mi-cuit, chutney de fruits du moment, réduction de porto et pain aux céréales toasté.

*Half cooked, seasonal fruits chutney, Porto reduction and cereal toasted bread.*

29 EUROS

#### **Le Saumon bio / Organic Salmon**

Façon gravlax, marmelade de cédrat au thym, pickles de légumes de saison, miso et crème légère au wasabi.

*Gravlax, citron marmalade with thyme, seasonal vegetables pickles, miso and light wasabi cream.*

25 EUROS

#### **Le Vitello Tonato / Vitello Tonato**

Fine tranche de noix de veau cuite lentement aux aromates, parmesan, fleur de câpres, cébette, roquette acidulée et pignons de pin torréfiés.

*Silce of veal slightly cooked with aromatics, parmegiano Reggiano, capers, acidulated rocket salad and torrefied pine nuts.*

24 EUROS

# LE BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h45

## LES PLATS / MAINS DISHES

### **Les Gambas / King prawns**

Rôties au chorizo, risotto crémeux au parmesan, salicorne et légumes du moment sautés.

*Roasted with chorizo, parmesan creamy risotto, salicorne and seasonal vegetables.*

35 EUROS

### **Le Poisson du moment / Fish of the day**

Saisi doucement, mousseline de fenouil confit, céleri à la fève de tonka, pois gourmands acidulés, gel orange épicé et jus d'arêtes.

*Seared, candied fennel foam, celeriac with tonka beans, acidulated peas, spiced orange gel and fishbones juice.*

34 EUROS

### **L'Entrecôte Simmental / Beef rib steak**

Grillée, frites, mesclun et sauce Béarnaise.

*Grilled, French fries, mesclun salad and Bearnaise sauce.*

35 EUROS

### **La Volaille / Poultry**

Suprême rôti au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive du Calanquet, chutney d'olives noires caramélisées, feuille de sucrine aux agrumes, oignons grelot et jus corsé.

*Roasted in thyme, mashed squash with truffle, braised mushrooms, candied lemons and seasoned juice.*

33 EUROS

## 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

# LE BISTROT DE VALRUGUES

## Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h45

### LES DESSERTS / DESSERTS

#### **Le Mille-Feuille / Millefeuille**

Mousseline vanille caramélisé, sauce caramel,  
méli-mélo de fruits rouges et glace vanille.

*Caramelized vanilla cream, caramel sauce, red berries and vanilla ice cream.* 15 EUROS

#### **Le Savarin / Rum baba**

Infusé au rhum passion, crémeux choco-coco, glace des îles et sauce pina-colada.

*Infused in passionfruit rum, choco-coconut cream,  
ice-cream from island and pina colada sauce* 15 EUROS

#### **La Fraise / Strawberry**

Crème caramel, premières fraises de notre région et sorbet mara des bois.

*Caramel cream, first strawberry from our region and mara des bois sorbet.* 15 EUROS

#### **Le Citron / Lemon**

Tartelette meringuée, gelée de pomelos et sorbet orange plein fruit.

*Meringue pie, pomelo jelly and orange sorbet.* 15 EUROS

#### **Le Chocolat / Chocolate**

Caramelia spéculoos, croquant chocolat et sorbet cacao intense « pur Araguani ».

*Caramelia cream with speculoos, crispy chocolate  
and intense cocoa "Araguani" sorbet.* 15 EUROS