

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 Thon de Méditerranée / Tuna from Mediterranean

En tataki, petits pois wasabi, oignon confit au soja, noisettes du Piémont torréfiées et jus de cosse.

In tataki, green peas with wasabi, preserved onion with soya, torrefied Piemont hazelnuts and pea pod juice.

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 Daurade Royale / Sea bream

Saisie, vierge de légumes acidulés, courgettes au lard de colannata, émulsion pamplemousse et jus d'arêtes au fenouil.

Seared, acidulated vegetables, zucchini with colannata bacon, grapefruit foam and fishbone juice perfumed with fennel.

Ou / Or

Le Cochon du domaine Abotia / Pig from Abotia domain

Le carré rôti aux herbes du jardin, pressé de pommes de terre au citron confit, ventrèche caramélisée au vieux soja, chou pak choi et jus corsé.

Roasted with herbs, pressed potatoes with candied lemon, caramelized belly with old soya, Chinese cabbage and seasoned juice.

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* -

Le Poulpe de roche / Octopus

Cuit doucement, brousse de brebis, caramel de tomates et citron confit.

Slightly cooked, ewe cheese, tomatoes caramel and candied lemon.

- 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

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 Thon de Méditerranée / Tuna from Mediterranean

En tataki, petits pois wasabi, oignon confit au soja, noisettes du Piémont torréfiées et jus de cosse.

In tataki, green peas with wasabi, preserved onion with soya, torrefied Piedmont hazelnuts and pea pod juice.

36 EUROS

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.

38 EUROS

LES POISSONS / 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.

40 EUROS

La Daurade Royale / Sea bream

Saisie, vierge de légumes acidulés, courgettes au lard de colannata, émulsion pamplemousse et jus d'arêtes au fenouil.

Seared, acidulated vegetables, zucchini with colannata bacon, grapefruit foam and fishbone juice perfumed with fennel.

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.

42 EUROS

Le Cochon du domaine Abotia / Pig from Abotia domain

Le carré rôti aux herbes du jardin, pressé de pommes de terre au citron confit, ventrèche caramélisée au vieux soja, chou pak choï et jus corsé.

Roasted with herbs, pressed potatoes with candied lemon, caramelized belly with old soya, Chinese cabbage and seasoned juice.

40 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 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.

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