

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

90 EUROS

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

Le Tourteau / King Crab

Cannelloni de courgettes vertes, chair de tourteaux aux herbes,
fenouil à l'aneth, pomme Granny Smith et Malossol.

Green zucchini cannelloni, king crab with herbs, Fennel with dill, Granny Smith apple and pickle.

- ENTREE / *STARTER* -

La Truite de l'Ardèche / Trout from Ardèche

Confite lentement à l'huile d'Olive du Moulin du Calanquet, condiment poivron à la feuille de câpres,
tzatziki et jeunes pousses acidulées.

*Slowly cooked with olive oil from le Calanquet, pepper with caper leaf,
tzatziki and acidulated herbs.*

Ou / Or

Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras

Cuit doucement en terrine, rhubarbe confite à l'estragon, liqueur et grué de cacao, mûres acidulées.

Slowly cooked in a terrine, candied rhubarb perfumed with tarragon, liquor and cocoa, acidulated blackberries.

- PLAT / *MAIN COURSE* -

La Daurade Royale / Sea bream

Saisie, vierge de légumes acidulés, courgettes au lard de colonnata,
aubergine graffiti et jus d'arêtes au fenouil.

*Seared, acidulated vegetables, zucchini with colannata bacon,
eggplant graffiti and fishbone juice perfumed with fennel.*

Ou / Or

L'Agneau de Crau / Local Lamb

La selle rôtie au thym, pomme de terre fondante à l'ail noir, ratatouille,
cromesqui d'épaule d'agneau à l'olive verte et jus corsé au basilic.

*Roasted saddle with thyme, fondant potato with black garlic, ratatouille,
Lamb shoulder cromesqui with green olive and strong basil juice.*

La sélection de fromage en supplément 21€

Cheese selection – additional cost 21€

- 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.*

Ou / Or

La Figue / Fig

Rôtie à la Sangria, aux senteurs orientale, douceur d'amande,
sablé citron vert, dent de loup sésame grillé au miel de Provence.

*Roasted with Sangria, oriental scents, almond,
lime shortbread, sesame biscuit grilled with honey from Provence.*

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* -

Le Maquereau / *Mackerel*

Mariné et cuit à la flamme, noire de Crimée au sésame, buratta fumée, citron caviar et basilic.

Marinated and cooked with flame, black krim with sesame, smoked buratta, lemon caviar and basil.

- 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* -

Le Pigeon des Costières de Nîmes / *Pigeon from the Costières de Nîmes*

Suprême cuit sur le coffre, la cuisse confite, carottes fanes rôties, miso et gel passion, jus de carcasse infusé au romarin.

Cooked on chest, preserved thigh, caramelized carrots, miso and passion gel, rosemary strong juice.

En Supplément – 21€

Sélection de Fromages de chez Emily à Eygalières.

Cheese selection from Chez Emily in Eygalières.

- DESSERT / *DESSERT* -

La Tomate / *Tomato*

Mi confite, sablé pignon de pins parfumé à l'olive noire, senteur de violette, melon verveine, essence de bière cerise, sorbet basilic.

Half-candied, pine nuts shortbread scented with black olive, violet fragrance, verbena melon, cherry beer essence, basil sorbet.

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, rhubarbe confite à l'estragon, liqueur et grué de cacao, mûres acidulées.

Slowly cooked in a terrine, candied rhubarb perfumed with tarragon, liquor and cocoa, acidulated blackberries.

38 EUROS

La Truite d'Ardèche / Trout from Ardèche

Confite lentement à l'huile d'olive du Moulin du Calanquet, condiment poivron à la feuille de câpres, tzatziki et jeunes pousses acidulées.

Slowly cooked with olive oil from le Calanquet, pepper with caper leaf, tzatziki and acidulated herbs.

36 EUROS

Le Maquereau / Mackerel

Mariné et cuit à la flamme, noire de Crimée au sésame, buratta fumée, citron caviar et basilic.

Marinated and cooked with flame, black krim with sesame, smoked buratta, lemon caviar and basil.

35 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, aubergine graffiti et jus d'arêtes au fenouil.

Seared, acidulated vegetables, zucchini with colannata bacon, eggplant graffiti and fishbone juice perfumed with fennel.

41 EUROS

LES VIANDES / MEAT

L'Agneau de Crau / Local Lamb

La selle rôtie au thym, pomme de terre fondante à l'ail noir, ratatouille, cromesqui d'épaule d'agneau à l'olive verte et jus corsé au basilic.

Roasted saddle with thyme, fondant potato with black garlic, ratatouille, Lamb shoulder cromesqui with green olive and strong basil juice.

42 EUROS

Le Pigeon des Costières de Nîmes / Pigeon from the Costières de Nîmes

Suprême cuit sur le coffre, la cuisse confite, carottes fanes rôties, miso et gel passion, jus de carcasse infusé au romarin.

Cooked on chest, preserved thigh, caramelized carrots, miso and passion gel, rosemary strong juice.

43 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'Abricot / *Apricot*

Rôti au miel des Alpilles, crémeux de fromage de chèvre citronnée, confit d'abricots parfumé au romarin, streusel noisette, crème glacée lait amande.

Roasted with Alpilles honey, creamy lemon goat cheese, candied rosemary-scented apricot, hazelnut streusel, almond milk ice cream.

22 EUROS

La Figue / *Fig*

Rôtie à la Sangria, aux senteurs orientale, douceur d'amande, sablé citron vert, dent de loup sésame grillé au miel de Provence.

Roasted with Sangria, oriental scents, almond, lime shortbread, sesame biscuit grilled with honey from Provence.

21 EUROS

La Fraise-Rhubarbe / *Strawberry and rhubarb*

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

Crispy chocolate, Vanilla cream, sponge cake glazed with stawberry, rice pudding and candied rhubarb.

20 EUROS

La Tomate / *Tomato*

Mi confite, sablé pignon de pins parfumé à l'olive noire, senteur de violette, melon verveine, essence de bière cerise, sorbet basilic.

Half-Candied, pine nuts shortbread scented with black olive, violet fragrance, verbena melon, cherry beer essence, basil sorbet.

22 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