

Room Service

De 12h30 à 21h30

Nos Assiettes à partager

**** Disponibles 24h/24h**

****Charcuterie de taureau de Camargue / Bull cold cuts from Camargue**

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché et noix de taureau.

Assortment : sausages, dried filet, bull rump cut.

25 EUROS

Gourmande / Gourmet

Assortiment de saucisson, saucisses, filet séché, noix de taureau, tome fraîche de chèvre et de brebis, saumon fumé de la maison Barthouil et foie gras IGP Sud-Ouest au piment d'Espelette.

Assortment : sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese, smoked salmon from Barthouil house and duck foie gras with espelette pepper.

38 EUROS

****Saumon fumé de la maison Barthouil / Smoked Salmon from Barthouil house**

Tranches de saumon fumé, crème acidulée et blinis.

Slice of smoked salmon, acidulated cream and blinis.

33 EUROS

Le Foie Gras IGP Sud-Ouest / Duck Foie Gras from South-West

Mi-cuit de foie gras, chutney du moment et pain grillé.

Half-cooked duck foie gras chutney and grilled bread.

30 EUROS

****Assiette de trois fromages Bio de la ferme Roumanille**

Three organic cheese from Romanille farm plate

Assortiment de fromages de chèvre et de brebis.

Assortment of goat and ewe cheese.

21 EUROS

Nos Pâtes

Gambas / King prawns

Linguines accompagnées de gambas sautées.

Linguine pasta with pan fried king prawns.

35 EUROS

Pour les enfants / for Children

Steak haché, volaille ou poisson accompagné de pâtes, frites ou légumes.

Steak haché, poultry or fish served with pasta, french fries or vegetables.

12 EUROS

Room Service

De 19h à 21h30

Nos Entrées

La Daurade / Sea Bream

En ceviche au lait de coco et fruits exotiques, roquette et vinaigrette acidulée.

In ceviche with coconut milk and exotic fruits, salad and sour vinaigrette. 21 EUROS

Les Œufs bio / Egg

Mimosa à la truffe d'été, chips de pain et jeunes pousses.

Deviled egg with truffle, bread chips and salad. 17 EUROS

Viandes régionales

L'agneau des Alpilles / Lamb from Alpilles

La Souris confite 8 heures,

écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive de Calanquet.

Lamb shank confit, mashed potatoes with olive oil from le Calanquet. 38 EUROS

Côte de cochon de la Crau grillée

Grilled pig chop from la Crau

36 EUROS

Bœuf Angus de Camargue / Angus beef from Camargue

- L'Entrecôte 300gr / Entrecote

41 EUROS

- La côte à partager / Prime rib to share environ 1kg

125 EUROS

Poisson à la plancha

Filet de Loup Bio du Frioul / Sea bass filet

34 EUROS

Un accompagnement au choix pour votre viande ou votre poisson :

- Frites / Salade,

- Linguine,

- Pommes de terre grenaille confites à la graisse de canard, ail et aromates du jardin,

- Wok de légumes.

Side dish of your choice : French fries and salad, Linguines, preserved potatoes in duck grease or vegetables wok

Nos Récompenses

**** La Vanille / Vanilla**

Crème brûlée à la cassonade et tuile croquante.

Crepe brulee with brown sugar, crunchy biscuit.

11 EUROS

**** Le Chocolat / Chocolate**

Mousse caraïbe, cœur coulant caramel au beurre salé.

Caraibe foam, heart of salted butter caramel.

12 EUROS