

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

90 EUROS

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

Le Tourteau / King Crab

Accra croustillant au gingembre, butternut au lait de coco et curry, cacahuètes torréfiées.
Crispy ginger accra, butternut with coconut milk and curry, roasted peanuts.

- ENTREE / *STARTER* -

L'Espadon / The Swordfish

Mariné et grillé, crème de panais au sarrasin, shimenji glacé au soja, condiment citron coriandre et gel aux agrumes.

Marinated and grilled, parsnip cream with buckwheat, shimenji glazed with soya, lemon coriander condiment and citrus gel.

Ou / Or

Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras

Mi-cuit, chutney de poire au poivre de Sarawak, châtaigne de l'Ardèche, vanille et pain toasté.
Mi-cuit, pear chutney with Sarawak pepper, Ardèche chestnuts, vanilla and toasted bread.

- PLAT / *MAIN COURSE* -

La Raie / Skate fish

Cuite meunière, mousseline de chou-fleur caramélisé, cote de blette au soja, vierge de mangue à l'aneth et câpres croustillantes.

Meuniere cooking caramelized cauliflower cream, Soy chard, dill mango and crispy caper.

Ou / Or

Le Veau de l'Aveyron / Aveyron Veal

La noix cuite doucement aux aromates, grenailles fondantes à l'anchois de Collioure, Duxelles de champignons à l'estragon, pickles et pétales d'oignon grelot.

Round fillet slowly cooked with herbs, melting grenailles with Collioure anchovy, mushroom Duxelles with tarragon, pickles and spring onion petals.

La sélection de fromage en supplément 21€

Cheese selection – additional cost 21€

- DESSERT / *DESSERT* -

Le Chocolat / Chocolate

Chrysalide de Grué de cacao, crémeux Tula Kalum 75% parfumé main de Bouddha confite, éclat de Macadamia glacé à l'estragon citronné.

Crispy cocoa cone, Tula Kalum chocolate cream perfume with candied fingered lemon, macadamia nut praline, tarragon yogurt ice cream.

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 Rouget Barbet / Red Mullet

Mariné et cuit lentement, taboulé végétal, aioli safrané et réduction d'un jus de roche.
Marinated and cooked slowly, vegetable tabbouleh, saffron aioli and reduced rockfish juice.

- ENTREE / *STARTER* -

Le Poulpe de Galice / Galice Octopus

Grillé au barbecue japonais, carottes des sables en texture kumquat et tuile au curcuma.
*Grilled on a Japanese barbecue, sand carrot declension, turmeric tuile.
lemon caviar and basil.*

- POISSON / *FISH* -

La Lotte / Monkfish

En mosaïque, nori, fenouil au miso, palourde et poireaux au sel fumé,
consommé à la citronnelle.
*Served like a mosaic, fennel with miso, clam and smoked salt leek,
lemongrass sauce.*

- VIANDE / *MEAT* -

Le Bœuf de Salers / Salers beef

Le filet grillé, artichaut braisé au citron, condiment lard fumé et noix de muscade,
vert de Pak Choi et jus au vin rouge.
*Grilled, lemon braised artichoke, smoked bacon et hazelnut,
pak choi cabbage, red wine sauce.*

En Supplément – 21€

Sélection de Fromages de chez Emily à Eygalières.

Cheese selection from Chez Emily in Eygalières.

- DESSERT / *DESSERT* -

La Pomme / Apple

Mi-confite au caramel vanillé, crémeux Dulcey, filo aux senteurs de fenouil,
crème glacée petit beurre et ambre d'Automne.
*Vanilla caramel half-candied, creamy Dulcey, fennel scented crispy pie,
biscuit ice cream and Autumn amber.*

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

LA CARTE / À LA CARTE MENU

ENTREES / STARTERS

Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras

Mi-cuit, chutney de poire au poivre de Sarawak, châtaigne de l'Ardèche, vanille et pain toasté.

Mi-cuit, pear chutney with Sarawak pepper, Ardèche chestnuts,

vanilla and toasted bread.

38 EUROS

L'Espadon / The Swordfish

Mariné et grillé, crème de panais au sarrasin, shimenji glacé au soja,

condiment citron coriandre et gel aux agrumes.

Marinated and grilled, parsnip cream with buckwheat, shimenji glazed with soya,

lemon coriander condiment and citrus gel.

36 EUROS

Le Poulpe de Galice / Galice Octopus

Grillé au barbecue japonais, carottes des sables en texture, kumquat et tuile au curcuma.

Grilled on a Japanese barbecue, sand carrot declension, turmeric tuile.

38 EUROS

LES POISSONS / FISH

La Lotte / Monkfish

En mosaïque, nori, fenouil au miso, palourde et poireaux au sel fumé, consommé à la citronnelle.

Served like a mosaic, fennel with miso, clam and smoked salt leek,

lemongrass sauce.

42 EUROS

La Raie / Skate fish

Cuite meunière, mousseline de chou-fleur caramélisé, cote de blette au soja, vierge de mangue à l'aneth et câpres croustillante.

Meuniere cooking, caramelized cauliflower cream, soy chard,

dill mango and crispy caper.

40 EUROS

LES VIANDES / MEAT

Le Veau de l'Aveyron / Aveyron Veal

La noix cuite doucement aux aromates, grenailles fondantes à l'anchois de Collioure,

Duxelles de champignons à l'estragon, pickles et pétales d'oignons grelot.

Round fillet slowly cooked with herbs, melting grenailles with Collioure anchovy,

mushroom Duxelles with tarragon, pickles and spring onion petals.

41 EUROS

Le Bœuf de Salers / Salers Beef

Le Filet grillé, artichaut braisé au citron, condiment lard fumé et noisettes,

vert de Pak Choi et jus au vin rouge.

Grilled, lemon braised artichoke, smoked bacon et hazelnut,

Pak choi cabbage, red wine sauce.

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

La Pomme / Apple

Mi-confite au caramel vanillé, crémeux Dulcey, filo aux senteurs de fenouil, crème glacée petit beurre et ambre d'Automne.

Vanilla caramel half-candied, creamy Dulcey, fennel scented crispy pie, biscuit ice cream and Autumn amber.

21 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

Le Chocolat / Chocolate

Chrysalide de Grué de cacao, crémeux Tula Kalum 75%, parfumé main de Bouddha confite, éclat de Macadamia, glacé à l'estragon citronné.

Crispy cocoa cone, Tula Kalum chocolate cream perfume with candied fingered lemon, macadamia nut praline, tarragon yogurt ice cream.

22 EUROS

Le Cèpe / Mushroom

En déclinaison / In Variations

- Croquant : crumble végétal noisette du Piémont / *Crunchy: Piedmont hazelnut vegetable crumble*

- Coulant : anglaise vanille aux senteurs des sous-bois / *Flowing: vanilla anglaise with undergrowth scents*

- Glacé : parfait parfumé au praliné / *Iced: praline-flavored parfait*

23 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