

BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h30

MENU DU CHEF / CHEF'S MENU

45 EUROS

*Disponible du Lundi au Vendredi – Available from Monday to Friday.
Hors jours fériés - Excluding bank holidays.*

Le Velouté Dubarry / Dubarry Veloute

Cerneaux de noix torréfiés, chou-fleur rôti, Brousse de brebis aux herbes
et huile verte.

*Roasted walnut kernels, roasted cauliflower, Ewe's milk cheese with herbs
and green oil.*

~

La Pluma Ibérique / Iberian Pluma

Grillée au soja, mille-feuille de patate douce, pak choï acidulé,
ail noir et jus corsé.

*Grilled soy, sweet potato mille-feuille, tangy Pak Choï,
black garlic and strong juice.*

~

Chariot de Desserts / The desserts Cart

BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h30

INSTANT BISTRONOMIQUE / BISTRONOMIC MOMENT

65 EUROS

Le Velouté Dubarry / Dubarry Veloute

Cerneaux de noix torréfiés, chou-fleur rôti, Brousse de brebis aux herbes et huile verte.

Roasted walnut kernels, roasted cauliflower, Ewe's milk cheese with herbs and green oil.

Ou/Or

Le Saumon bio / Organic Salmon

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

Gravlax, lemon marmalade, seasonal vegetables pickles, miso and light wasabi cream.

~

La Pluma Ibérique / Iberian Pluma

Grillée au soja, mille-feuille de patate douce, Pak Choï acidulé, ail noir et jus corsé.

Grilled soy, sweet potato mille-feuille, tangy Pak Choï, black garlic and strong juice.

Ou/Or

Poisson du moment / Fish of the day

Saisi à l'huile d'olive, crème de topinambours au zeste de citron, artichauts glacés aux herbes, vert de blettes et jus.

Seared in olive oil, cream of Jerusalem artichokes with lemon zest, artichokes glazed with herbs, chard greens and strong juice.

~

Le Fromage / Cheese

Sélection de fromages frais et affinés de chez Emily à Eygalières.

Fresh and aged selection from Chez Emily in Eygalières.

~

Chariot de Desserts / The desserts cart

BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h30

LES ENTREES / STARTERS

Le Foie Gras / Duck Foie Gras

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

Half cooked, seasonal fruits chutney and toasted bread.

29 EUROS

Le Saumon bio / Organic Salmon

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

Gravlax, lemon marmalade, seasonal vegetables pickles, miso and light wasabi cream

25 EUROS

L'Oeuf Parfait / Perfect egg

Cuit lentement, crème de butternut, champignons poêlés aux herbes du jardin, croûtons et lard croustillant.

Cooked slowly, butternut cream, herbed mushroom, crispy bacon.

24 EUROS

Les Saints Jacques / Scallops

Rôties au lard de Bigorre, mousseline de Topinambour au romarin, noisette torréfié et citron confit.

Roasted with Bigorre bacon, rosemary Jerusalem artichoke cream, hazelnut and candied lemon.

31 EUROS

BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h30

LES PLATS / MAINS DISHES

Les Gambas / King prawns

Saisies, risotto Carnaroli au vieux parmesan, tagliatelle de carotte sauté au soja, Chorizo ibérique et jeunes pousses de roquette.

Roasted carnaroli risotto with old parmesan cheese, roasted carrot spaghetti, iberico chorizo and arugula salad.

35 EUROS

Le Poisson du moment / Fish of the day

Saisi à l'huile d'olive, crème de topinambours au zeste de citron, artichauts glacés aux herbes, vert de blettes et jus corsé.

Seared in olive oil, cream of Jerusalem artichokes with lemon zest, artichokes glazed with herbs, chard greens and strong jus.

35 EUROS

L'Entrecôte / Beef rib steak

Grillée, frites, mesclun et sauce Béarnaise.

Grilled, French fries, mesclun salad and Bearnaise sauce.

35 EUROS

La Volaille / Poultry

Suprême de poulet jaune rôti au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive du Calanquet, duxelles de champignons à l'estragon, pickles et jus corsé.

Roasted in thyme, mashed potatoes with local olive oil, mushroom duxelles with tarragon, pickles and strong juice.

33 EUROS

Le Risotto de petit épeautre de Sault à la truffe d'été / Sault risotto with summer truffles

Crème fermière, parmesan et légumes du moment glacé aux herbes du jardin.

Cream, Parmeggiano Reggiano, and vegetables.

29 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 CHARIOT DE DESSERTS / THE DESSERTS CART

15 EUROS