

MENU DEJEUNER / LUNCH MENU

Servie de 12H00 à 13H30 – Served from 12.00 to 1:30 pm

35 EUROS

Le Velouté / Cream Soup

De cucurbitacées, éclats de châtaignes, chips de jambon,
écume de cuisson.

*Cucurbits, chestnut slivers, ham chips,
cooking foam.*

~

La canette / Duck

Filet de canette cuit en basse température juste saisi,
Jus de Kalamansi, écrasé de patate douce à la fève de tonka, petits légumes.

*Fillet of duck cooked at low temperature, just seared,
Kalamansi juice, mashed sweet potato with tonka bean, baby vegetables.*

~

Le chariot de desserts / Dessert cart

Nos Planches à partager

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 : 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.

Sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese, smoked salmon from Barthouil house and duck foie gras from south-west with espelette pepper.

38 EUROS

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

Planche de 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*

Le ballotin de 100 grammes de foie gras nature ou au piment d'Espelette, chutney du moment et pain grillé

100 grams of duck foie gras nature or with Espelette pepper, 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 Entrées

Velouté de cucurbitacés / *Cucurbits of cream soup*

Eclats de châtaignes, chips de jambon, écume de bouillon.

Chestnut slivers, ham crisps, bouillon foam.

18 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

Bœuf Angus de Camargue / *Angus beef from Camargue*

- L'Entrecôte 300gr / *Entrecote*

Sauce au choix : béarnaise, poivre.

Sauce of your choice : bearnaise or pepper.

41 EUROS

Le Burger / *The Burger*

Haché de bœuf Angus, oignons rouges confits au Porto, ventrèche, fromage bio au poivre façon raclette. Servi avec frites et salade.

Minced Angus beef, red onions candied in Port wine, ventrèche, organic raclette-style pepper cheese. Served with fries and salad.

33 EUROS

Poissons à la plancha :

Filet de Loup Bio du Frioul / *Sea bass filet*

35 EUROS

Sauce Vin Blanc / *White Wine Sauce*

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 pâtes

Gambas / *King prawns*

Linguines accompagnées de gambas sautées.

Linguine pasta with pan fried king prawns.

35 EUROS

Nos Récompenses

Le Chocolat / *Chocolate*

Mousse au chocolat 66% aromatisée à la fève de tonka, croustillant Gianduja.

66% chocolate mousse tonka bean flavoured, Gianduja crisp.

12 EUROS

La Bourdaloue / *Bourdaloue*

Crème amandine, poire William pochée aux épices, éclats d'amandes.

Almond cream, poached William pear with spices, almond slivers.

12 EUROS

Le Riz au Lait / *Rice pudding*

Parfumé aux zestes d'agrumes, tuile au sésame blanc.

Flavoured with citrus zest, white sesame tuile.

12 EUROS

La Tarte Fine aux Pommes

Pommes Pink Lady, compote pommes et poires.

A commander en début de repas.

Pink Lady apples, apple and pear compote.

Order at the start of your meal.

12 EUROS