

La Carte du Dîner Room Service

De 19h00 à 21h30

Nos Planches à partager

Gourmande / Gourmet

Assortiment : saucisson, saucisse, filet séché, noix de taureau, tomme fraîche de chèvre et de brebis, saumon fumé de la maison Barthouil et foie gras IGP Sud-Ouest au piment d'Espelette. 45 EUROS

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.

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. 35 EUROS

Le Foie Gras IGP Sud-Ouest / Duck Foie Gras

Le ballottin 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. 34 EUROS

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

Fresh and aged selection from Chez Emily in Eygalières. 21 EUROS

Nos Entrées

Velouté de cucurbitacées / Cucurbits cream soup

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

Chestnut slivers, ham crisps, bouillon foam. 18 EUROS

L'Œuf en meurette / Egg en meurette

Œuf Bio poché, sauce au vin rouge, champignons de Paris poitrine fumée et mouillettes croustillantes.

Poached organic egg, red wine sauce, button mushrooms smoked bacon and crispy breadcrumbs. 19 EUROS

Viandes régionales & Poissons à la plancha

L'Agneau des Alpilles / Lamb from Alpilles 38 EUROS
La Souris confite 8 heures, jus réduit au thym
Confit 8 hours, reduced juice with thyme

Le Tournedos de Bœuf / Beef Tournedos 41 EUROS
200gr – Sauce à la Truffe
200gr – Truffle sauce

Le Tournedos de Bœuf Rossini / Beef Tournedos Rossini 54 EUROS
200gr – Tranche de foie gras snackée, truffe fraîche et sauce à la truffe
200gr – Slices of foie gras with fresh truffle and truffle sauce

Filet de Loup Bio du Frioul / Sea bass filet 35 EUROS
Sauce vin blanc / *White wine sauce*

Filet de Saint Pierre / John Dory filet 47 EUROS
Sauce beurre noisette citronnée / *Lemon hazelnut butter sauce*

Un accompagnement au choix pour votre viande et pour votre poisson :
Frites fraîches et salade / tagliatelles fraîches / purée façon Robuchon / assortiment de légumes vapeur de saison.

Side dish of your choice :
Fresh French fries and salad / fresh tagliatelles / Robuchon mashed potatoes / seasonal steam vegetables.

Nos pâtes

Tagliatelles fraîches / Fresh tagliatelles

-½ **Homard** avec bisque crémée de homard / ½ **lobster** 40 EUROS

-**Homard entier** avec bisque crémée de homard / **whole lobster** 60 EUROS

-**Aux légumes de saison / with seasonal vegetables :** 28 EUROS

Nos Récompenses

Chariot de desserts / The desserts cart 15 EUROS