

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

90 EUROS

- ENTREE / STARTER -

Les Gambas / King Prawns

Brûlées à la flamme, butternut en texture,
chutney de kiwi et gel d'agrumes.

*Burned to the flame, textured butternut,
kiwi chutney and citrus gel.*

Ou / Or

Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras

Mi-cuit, fleur de sel à la vanille, chutney de mangue,
crème coco et pain aux céréales toasté.

*Half-cooked, vanilla « fleur de sel », mango chutney,
coconut cream and toasted cereal bread.*

- PLAT / MAIN COURSE -

Le Bar de Méditerranée / The Mediterranean Sea Bass

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

*Just seared, caramelized cauliflower cream,
Soy chard, dill mango and crispy caper.*

Ou / Or

L'Agneau de Crau / Crau Lamb

La selle cuite basse température, l'épaule confite, jeune carotte de couleur,
échalote au Grand Marnier et jus corsé.

*Saddle low temperature cooked, candied shoulder, young colorful carrot,
shallot with Grand Marnier and strong juice.*

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 Châtaigne / Chestnut

Mandarine pochée aux saveurs forestières, cigares de Gavottes cacao,
crémeux de crème de marron, gèle de gingembre, sorbet aux herbes folles.

*Tangerine poached with forest flavors, cocoa caramelized cigar,
Chestnut cream, ginger Jelly, sorbet with herbs.*

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

MENU VALRUGUES/ VALRUGUES MENU

140 EUROS

120 EUROS – 3 plats (poisson ou viande au choix) / 3 courses (choice of fish or meat)

- 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 Chevreuil / Deer

La noix de veau rôtie, pressé de pomme de terre à l'ail noir,
pleurote aux herbes et condiment à la grenade.
*Haunch of venison, pressed potato with black garlic,
oyster mushroom with herbs and pomegranate condiment.*

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.*

LA CARTE / À LA CARTE MENU

ENTREES / STARTERS

Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras

Mi-cuit, fleur de sel à la vanille, chutney de mangue, crème coco et pain aux céréales toasté.

Half-cooked, vanilla « fleur de sel », mango chutney, coconut cream

and toasted cereal bread.

39 EUROS

Les Gambas / King Prawns

Brûlées à la flamme, butternut en texture, chutney de kiwi et gel d'agrumes.

Burned to the flame, textured butternut, kiwi chutney and citrus gel.

38 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

Le Bar de Méditerranée / The Mediterranean Sea Bass

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

Just seared, caramelized cauliflower cream, soy chard, dill mango and crispy caper.

40 EUROS

LES VIANDES / MEAT

L'Agneau de Crau / Crau Lamb

La selle cuite basse température, l'épaule confite, jeune carotte de couleur, échalote au Grand Marnier et jus corsé.

Saddle low temperature cooked, candied shoulder, young colorful carrot, shallot with Grand Marnier and strong juice.

41 EUROS

Le Chevreuil / Deer

La noix de veau rôtie, pressé de pomme de terre à l'ail noir, pleurote aux herbes et condiment à la grenade.

Haunch of venison, pressed potato with black garlic, oyster mushroom with herbs and pomegranate condiment.

53 EUROS

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 Châtaigne / Chestnut

Mandarine pochée aux saveurs forestières, cigares de gavottes cacao, crémeux de crème de marron, gèle de gingembre, sorbet aux herbes folles.

Tangerine poached with forest flavors, cocoa caramelized cigar, Chestnut cream, ginger Jelly, sorbet with herbs.

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

La Mangue / Mango

Caramélia, glacé exotique, sablé cacao aux senteurs de passion, meringue flambée, Billes de choco mangue et noisettes, crème glacée noix de coco.

Caramélia, exotic ice cream, passion-flavoured cocoa shortbread, flambéed meringue, Mango and hazelnut chocolate balls, coconut ice cream.

22 EUROS

Les Crêpes Suzette

Parfumées à la fleur d'oranger, flambées au Grand Marnier, sorbet agrumes.

Orange blossom flavoured, flambéed with Grand Marnier, citrus sorbet.

20 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.