

La Carte du Dîner

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. 35 EUROS
Slice of smoked salmon, acidulated cream and blinis.

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. 34 EUROS
100 grams of duck foie gras nature or with Espelette pepper, chutney and grilled bread.

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

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

Nos Entrées

L'asperge verte / Green Asparagus

Asperges vertes juste saisies, Tranche de foie gras snackée, Espuma de bouillon d'asperges au yuzu 22 EUROS
Seared green asparagus, slices of snacked foie gras, Espuma of asparagus stock with yuzu

Le Cresson de Source / Watercress

En velouté, œuf parfait, éclats de noisettes torréfiées, Espuma de chorizo ibérique. 19 EUROS
Soup, perfect egg, roasted hazelnut, Iberian chorizo cream.

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 Boeuf français race à viande suivant arrivage (Salers, Aubrac, Limousine, Gasconne) / French Beef following arrival

L'entrecôte 400gr à la plancha

55 EUROS

A partager, l'entrecôte XXL 800gr à la plancha / *to share*

103 EUROS

Sauce au choix : Béarnaise ou à la truffe Melanosporum

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

-Gambas avec bisque crémée de gambas / **Prawns**

31 EUROS

-A la Truffe Mélanosporum / **Truffle**

39 EUROS

-Aux légumes de saison / **With seasonal vegetables**

28 EUROS

Nos Récompenses

Chariot de desserts / *The desserts cart*

15 EUROS