

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, céleri confit, pomme verte,
anguille fumée et pain aux céréales toasté.

*Half-cooked, candied celery, green apple
smoked eel 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 Framboise / Raspberry Chocolate

Bille parfumée au miel de notre région, Streusel croustillant,
nage de yaourt, framboise pépins, sorbet plein fruits.

*Ball scented with honey from our region, crispy Streusel,
yoghurt, raspberry pips, full fruit sorbet.*

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* -

Le Saint Pierre / *John Dory*

Saisi, asperge verte de Provence,
petit pois et huile de Cosse, condiment à la rhubarbe.
*Seared, green asparagus from Provence,
peas and Pol oil, rhubarb condiment.*

- VIANDE / *MEAT*-

Le Pigeon des Costières / *Pigeon from the Costières de Nîmes*

Suprême rôti sur coffre, la cuisse confite, pressé de pomme de terre à l'ail noir,
pleurote aux herbes et condiment à la grenade.
*Cooked on chest, confit thigh, 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, céleri confit, pomme verte, anguille fumée et pain aux céréales toasté.

Half-cooked, candied celery, green apple, smoked eel 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

Le Saint Pierre / John Dory

Saisi, asperge verte de Provence,

petit pois et huile de Cosse, condiment à la rhubarbe.

Seared, green asparagus from Provence,

peas and Pol oil, rhubarb condiment.

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 Pigeon des Costières / Pigeon from the Costières de Nîmes

Suprême rôti sur coffre, Cuisse confite, pressé de pomme de terre à l'ail noir, pleurote aux herbes et condiment à la grenade.

Cooked on chest, confit thigh, 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 Choco-Framboise / *Chocolate*

Bille parfumée au miel de notre région, Streusel croustillant, nage de yaourt, framboise pépins et sorbet plein fruits.

Pearl flavored with honey from our region, crispy streusel, yogurt sauce, raspberry seeds and full fruit sorbet.

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.

Caramelia, exotic glaze, cocoa shortbread with passion scents, blazed meringue, Mango and hazelnut chocolate balls, coconut ice cream.

23 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.

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included