

# Carte du déjeuner Room Service

Tous les jours de 12h à 14h30

## LES ENTREES / STARTERS

### **Le Foie Gras / Duck Foie Gras**

Mi-cuit, chutney de fruits du moment et pain grillé.

*Half cooked, seasonal fruits chutney and toasted bread.*

29 EUROS

### **Le Haddock fumé / Smoked haddock**

Nid de betterave citronnée, crème aneth, copeaux de pecorino et huile aux herbes.

*Lemon beetroot nest, dill cream, pecorino shavings and herb oil.*

25 EUROS

### **Le Poireau / Leek**

Brulé à la flamme, vierge aromatique, feta AOP, jeunes pousses de moutarde rouge et roquette, tuile de pain aux céréales.

*Flame-burned, aromatic juice, PDO feta cheese, red mustard sprouts and rocket, tuile of cereal bread.*

26 EUROS

### **Le Ceviche de Bar / Seabass Ceviche**

Mariné aux agrumes, condiment acidulé, jeunes pousses de roquettes et moutarde rouge, tuile croustillante aux céréales et guacamole.

*Marinated with citrus fruits, tangy condiment, young rocket shoots and red mustard, crispy tile with cereals and guacamole.*

29 EUROS

### **Le Bresaola / Bresaola**

Fines tranches marinées au Chimichurri, pignons de pin torréfiés, tuile de parmesan, jeunes pousses acidulées et pickles d'oignons rouges.

*Thin slices marinated in Chimichurri, roasted pine nuts, parmesan tile, tangy young shoots and red onion pickles.*

26 EUROS

## LES PLATS / MAINS DISHES

### **Les Gambas / King prawns**

Saisies, risotto Carnaroli au vieux parmesan, tagliatelle de carotte sauté au soja, Chorizo ibérique et jeunes pousses de roquette.

*Roasted carnaroli risotto with old parmesan cheese, roasted carrot spaghetti, iberico chorizo and arugula salad.*

35 EUROS

### **Le Poisson du moment / Fish of the day**

Saisi à l'huile d'olive, légumes de saison glacés aux herbes et jus corsé au citron.

*Seared in olive oil, seasonal vegetables glazed with herbs and strong jus with citrus.*

35 EUROS

# Carte du déjeuner Room Service

Tous les jours de 12h à 14h30

## **L'Entrecôte / Beef rib steak**

Grillée, frites, mesclun et sauce vin rouge.

*Grilled, French fries, mesclun salad and red wine sauce.*

35 EUROS

## **La Volaille / Poultry**

Suprême de poulet jaune rôti au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive du Calanquet, duxelles de champignons à l'estragon, pickles et jus corsé.

*Roasted in thyme, mashed potatoes with local olive oil, mushroom duxelles with tarragon, pickles and strong juice.*

33 EUROS

## **Le Risotto de petit épeautre de Sault à la truffe d'été / Sault risotto with summer truffles**

Crème fermière, parmesan et légumes du moment glacé aux herbes du jardin.

*Cream, Parmeggiano Reggiano, and vegetables.*

29 EUROS

## **La Pluma Ibérique / Iberian Pluma**

Marinée et grillée au soja, crème de patate douce infusée au romarin, pak-choï sauté et radis noir.

*Marinated and grilled in soy, sweet potato cream infused with rosemary, grilled Pak-choï and black radish.*

36 EUROS

## **Le Saumon bio / Organic salmon**

Mi-cuit, wok de légumes au soja, nouilles Soba, oignons caramélisés et asperges sauvages grillées.

*Half-cooked, stir-fried vegetables with soy, soba noodles, caramelized onions and grilled wild asparagus.*

34 EUROS

## **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

~

## **LE CHARIOT DE DESSERTS / THE DESSERTS CART**

15 EUROS