

La Carte du Dîner Room Service

De 19h00 à 21h30

Nos Planches à partager

Charcuterie de taureau de Camargue / *Bull cold cuts from Camargue*

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché et noix de taureau.

Assortment : sausages, dried filet, bull rump cut.

25 EUROS

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.

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.

45 EUROS

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

Les tomates anciennes / Tomatoes

green zébra, ananas et cœur de bœuf, buratta crémeuse, pesto basilic, vert de cebette et vieux balsamique.

green zebra, pineapple and beef tomato, creamy buratta, basil pesto, Spring onion green and old balsamic.

24 EUROS

L'asperge verte / Green Asparagus

Asperges vertes juste saisies, Tranche de foie gras snackée, Espuma de bouillon d'asperges au yuzu

Seared green asparagus, slices of snacked foie gras, Espuma of asparagus stock with yuzu

22 EUROS

Les Haricots Verts / Green Beans

Salade de haricots verts des Baux de Provence, Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, œufs bio, tomates confites.

Green bean salad from Baux de Provence, old-fashioned mustard vinaigrette, organic eggs, preserved tomatoes.

18 EUROS

Viandes régionales & Poissons à la plancha

L'Agneau des Alpilles / Lamb from Alpilles

La Souris confite 8 heures, jus réduit au thym
Confit 8 hours, reduced juice with thyme

38 EUROS

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

L'entrecôte 400gr à la plancha

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

55 EUROS

103 EUROS

Sauce au choix : Béarnaise ou à la truffe Melanosporum

Filet de Loup Bio du Frioul / Sea bass filet

Sauce vin blanc / *White wine sauce*

35 EUROS

Filet de Saint Pierre / John Dory filet

Sauce beurre noisette citronnée / *Lemon hazelnut butter sauce*

47 EUROS

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
- Aux légumes de saison** / *With seasonal vegetables* 28 EUROS

Nos incontournables

Le Tartare de bœuf Charolais / *Charolais beef tartar*

Assaisonné par nos soins, frites, salade de jeunes pousses.

Homemade seasoning, French fries, mesclun salad.

35 EUROS

Club Sandwich au saumon fumé de la maison Barthouil et frites

Club sandwich with smoked salmon from Barthouil house and French fries

Pain de mie toasté, sucrine, mayonnaise, œuf label rouge, tomates et saumon fumé.

Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes and smoked salmon.

33 EUROS

Club Sandwich au poulet Label Rouge et frites

Club sandwich with poultry red label and French fries

Pain de mie toasté, sucrine, mayonnaise, œuf label rouge, tomates, suprême de poulet.

Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes, poultry fillet.

31 EUROS

Salade César / *Caesar salad*

Sucrine, tomates, œuf label rouge, filet de poulet cuit lentement et saisi au beurre d'arômes, parmesan, croutons et sauce Caesar.

Salad, tomatoes, egg, poultry fillet slightly cooked and seared in aromatic butter parmesan, crispy bread and caesar sauce.

28 EUROS

Salade César au saumon de la maison Barthouil / *Salmon caesar salad*

Sucrine, tomates, œuf label rouge, saumon fumé de la maison Barthouil, parmesan, croutons et sauce Caesar.

Salad, tomatoes, egg, smoked salmon from Barthouil house, parmesan, crispy bread and caesar sauce.

30 EUROS

Nos Récompenses

Chariot de desserts / *The desserts cart*

15 EUROS

*Tarifs nets TTC / Net prices VAT included
Toutes nos viandes sont issues de la région et françaises*