

La Carte Room Service

De 12h00 à 13h45 et de 19h00 à 21h30

Nos Planches à partager

L'Ibérique/ The Iberian

Lomo Cebo Di Campo, chorizo Ibérique, Jabugo Cinco Jotas, capron, ail confit, pain toasté à l'huile d'olive du Moulin du Calanquet et tomates séchées.

Lomo Cebo Di Campo, Iberian Chorizo, Jabugo Cinco Jotas (Raw ham), capron, candied garlic, toasted bread with Calanquet olive oil and dried tomatoes.

29 EUROS

Le Cœur de saumon Bio / Organic smoked Salmon

Façon gravlax aux agrumes et épices douces, mascarpone au citron vert et romarin, pain toasté à l'huile d'olive du Moulin du Calanquet.

Gravlax style with citrus fruits and sweet spices, lime and rosemary mascarpone, bread toasted with olive oil from Moulin du Calanquet.

26 EUROS

Le Foie Gras de la Maison Rougier / Duck Foie Gras from Maison Rougier

Mi-cuit, chutney de mangue au citron vert et piment d'Espelette, pain aux céréales toasté.

Semi-cooked, mango chutney with lime and Espelette pepper, toasted cereal bread.

32 EUROS

La Sélection de fromages / Cheese selection

Assortiment de 4 fromages du moment, brebis, vache et chèvre, accompagné de confiture de figue au poivre Penja, de fruits secs, d'une salade de jeunes pousses acidulées et de pain.

Assortment of 4 cheeses of the moment, sheep, cow and goat, served with fig jam with Penja pepper, dried fruits, a salad of tangy young shoots and bread.

21 EUROS

La planche mixte / The mixed board

Une sélection de nos 4 planches du moment.

A selection of our 4 current boards.

54 EUROS

Nos Entrées

L'œuf Cocotte aux Girolles / Cocotte egg with chanterelles

Œuf Label Rouge, poêlée de girolle aux herbes, crème au vin jaune, Pecorino 18 mois, roquette.
Label Rouge egg, pan-fried chanterelle mushrooms with herbs, yellow wine cream, 18 month Pecorino, salad.

24EUROS

Le Bar / Seabass

En ceviche aux agrumes et à la menthe.
As a ceviche with citrus and mint.

32 EUROS

Le Carpaccio de Veau / Veal Carpaccio

Rôti doucement, sauce Vitello Tonnato, Parmesan 24 mois, caprons, jeunes pousses d'épinard acidulées et tuile croustillante.
Slowly cooked, Vitello Tonnato sauce, 24 month Parmesan, capers, tangy young spinach leaves and crispy tile.

34 EUROS

L'Asperges / Asparagus

Servies en vinaigrette, comté grillé à la flamme et jambon cebo de campo.
Served with a dressing, grilled with comté cheese and cebo campo ham.

28 EUROS

Le Poireau braisé / Leeks

Feta AOP condiment à la moutarde de Meaux, jeunes pousses acidulées et tuile croustillante.
Feta AOP condiment with Meaux mustard, tangy young shoots and crispy tiles.

20 EUROS

LES PLATS / MAINS DISHES

La Côte de Bœuf maturée

Pommes de terre grenailles ou frites, oignons caramélisés au soja et légumes confits, sauce béarnaise.

New potatoes or French Fries, caramelized onion with soy and candied vegetables, béarnaise sauce.

110 EUROS

L'Entrecôte maturée

Pommes de terre grenailles ou frites, oignons caramélisés au soja et légumes confits, sauce béarnaise.

New potatoes or French Fries, caramelized onion with soy and candied vegetables, béarnaise sauce.

40 EUROS

La Pluma Ibérique / Iberian Pluma

Marinée et grillée au soja, wok de légumes, sucrose croquante à la mangue.

Marinated and grilled with soy, vegetables wok, crunchy mango sucrose.

55 EUROS

La Volaille Fermière / Free-range Poultry

Rôtie à la citronnelle, écrasé de pomme de terre aux cébettes,
jus de volaille au thym citron.

*Roasted with lemongrass, mashed potatoes with spring onions,
poultry juice with lemon thyme.*

33 EUROS

Le Tartare de Bœuf Charolais / Charolais Beef Tartare

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

Seasoned by us, fries, salad of young shoots.

30 EUROS

Les Gambas / King Prawns

Poêlé en persillade linguine au parmesan 24 mois.

Pan-fried with 24-month parmesan linguine.

39 EUROS

Le Bar / Seabass

Saisi au beurre d'algues, légumes du moment confits et chapelure citronnée.

Seared in seaweed butter, candied seasonal vegetables and lemony breadcrumbs.

34 EUROS

Le Cabillaud / Cod

Rôti au thym, pomme de terre au safran, jus de poisson de roche,

salade de fenouil croquant au citron vert et condiment à l'olive noire des Baux.

Roast with thyme, saffron potato, rock fish juice,

crunchy fennel salad with lime and black olive condiment from Les Baux.

33 EUROS

Le Croque Truffe / The Truffle Croque

Pain toasté au beurre d'herbes, truffe Melano, vieux comté 24 mois, jambon de Sauguet,
salade de jeune pousse.

*Toasted bread with herb butter, Melano truffle, 24 months Comté, Sauguet ham,
young sprout salad.*

30 EUROS

Le Risotto d'Epeautre du Mont Ventoux / Spelled Risotto from Mont Ventoux

Crème fermière, truffe d'été, parmesan 24 mois, herbes fraîches du jardin et légumes confits.

*Farmhouse cream, summer truffle, 24-months parmesan, fresh garden herbs
and candied vegetables.*

33 EUROS

Nos desserts

15 EUROS

LE CHARIOT DE DESSERTS / THE DESSERTS CART

Le Tarte clémentines / Clementine Tart	15 EUROS
<i>Pâte sablée maison enrobée de chocolat, crème d'amandes et clémentines fraîches</i> <i>Homemade shortcrust pastry with chocolate, almond cream and fresh clementine</i>	
Le Mont-Blanc / Mont-Blanc	15 EUROS
<i>Tartelette amande Amarena, chantilly et vermicelles marron parfumées au rhum.</i> <i>Amarena almond tartlet, whipped cream and chestnut vermicelli flavoured with rum.</i>	
Le Chocolat / Chocolate	15 EUROS
<i>Biscuit Brownies, crémeux Gianduja, mousseline Caraïbe au Praligrain.</i> <i>Brownies biscuit, Gianduja cream, Caribbean mousseline with Praligrain.</i>	
Le Tiramisu / The Tiramisu	15 EUROS
<i>Biscuit cuillère infusé au café, crème mascarpone et poudre de cacao.</i> <i>Ladyfinger pastries dipped in coffee, mascarpone cream flavoured with cocoa powder.</i>	
Le Flan à la vanille / Vanilla Flan	15 EUROS
<i>Flan pâtissier maison aromatisé à la vanille.</i> <i>Homemade silky vanilla pastry cream.</i>	
Le Paris-Brest / Paris-Brest	15 EUROS
<i>Pâte à choux maison, mousseline praliné à l'ancienne et amandes effilées.</i> <i>Homemade choux pastry, praline flavoured cream and flaked almonds.</i>	
*Le Mille-Feuilles / French Mille-Feuilles	15 EUROS
<i>Vanille, crème mousseline, feuilletage caramélisé, sauce caramel.</i> <i>Vanilla, mousseline cream, caramelized puff pastry, caramel sauce.</i>	

**Dans un souci de qualité certains desserts ne sont plus disponibles à la commande après 13h30. N'hésitez pas à vous rapprocher d'un Chef de Rang pour toute demande une fois cet horaire passé.*