

# 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, cebo di campo, capron, pain toasté, tomates séchées.  
*Lomo Cebo Di Campo, Iberian Chorizo, cebo di campo, capron, toasted bread 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 aneth, pain toasté.  
*Gravlax style with citrus fruits and sweet spices, lime and dill mascarpone, bread toasted.*

26 EUROS

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

Mi-cuit, chutney de mangue au curcuma, pain aux céréales toasté.  
*Semi-cooked, mango chutney 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 cerise noir et piment d'espelette, de fruits secs et d'une salade de jeunes pousses acidulées  
*Assortment of 4 cheeses of the moment, sheep, cow and goat, served with cherry jam, dried fruits, a salad of tangy young shoots.*

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 parfait et l'asperge / Perfect egg and asparagus**

Œuf fermier Label Rouge, asperge verte brulée à la flamme, cebo di campo et comté.

*Label Rouge egg, asparagus, Iberian chorizo and parmesan.* 24 EUROS

### **Le Bar / Seabass**

En ceviche, mangue acidulé, concombre et vinaigrette à la menthe.

*As a ceviche with mango and mint vinaigrette.* 32 EUROS

### **Le Carpaccio de Veau / Veal Carpaccio**

Rôti doucement, sauce Vitello Tonnato, Parmesan et caprons.

Jeunes pousses acidulées et tuile croustillante.

*Slowly cooked, Vitello Tonnato sauce, Parmesan and capers.*

*Tangy young leaves and crispy tile.* 34 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, jeunes pousses acidulées et sauce béarnaise.

*New potatoes or French Fries young sprout salad and béarnaise sauce.* 110 EUROS

### **L'Entrecôte maturée**

Pommes de terre grenailles ou frites jeunes pousses acidulées et sauce béarnaise.

*New potatoes or French Fries, young sprout salad and béarnaise sauce.* 40 EUROS

### **La Volaille Fermière / Free-range Poultry**

Rôtie au thym, écrasé de pomme de terre aux cébettes, jus de volaille au romarin.

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

*Pan-fried with 24-month parmesan linguine.*

39 EUROS

**Le Bar / Seabass**

Doré à l'huile d'olive, crème de mascarpone au citron, huile végétale,  
Julienne de pommes Granny Smith et radis noir.

*Browned in olive oil, mascarpone cream with lemon, vegetable oil,*

*Julienne of Granny Smith apple and black radish.*

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 18 mois, jambon du Ventoux,  
salade de jeune pousse.

*Toasted bread with herb butter, Melano truffle, 18 months Comté, Ventoux ham,*

*young sprout salad.*

30 EUROS

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

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

*Farmhouse cream, summer truffle, parmesan, fresh garden herbs*

*and candied vegetables.*

33 EUROS

## Nos desserts

15 EUROS

### LE CHARIOT DE DESSERTS / THE DESSERTS CART

<b>La Tarte aux fruits de saison / <i>Seasonal fruit tart</i></b>	15 EUROS
<i>Tarte maison changeante au grès des saisons. Homemade tart changing with seasonal fruit.</i>	
<b>Le Mont-Blanc / <i>Mont-Blanc</i></b>	15 EUROS
<i>Tartelette amande Amarena, chantilly et vermicelles marron parfumées au rhum. Amarena almond tartlet, whipped cream and chestnut vermicelli flavored with rum.</i>	
<b>Le Chocolat / <i>Chocolate</i></b>	15 EUROS
<i>Biscuit Brownies, crémeux Gianduja, mousseline Caraïbe au Praligrain. Brownies biscuit, Gianduja cream, Caribbean mousseline with Praligrain.</i>	
<b>Le Tiramisu / <i>The Tiramisu</i></b>	15 EUROS
<i>Biscuit cuillère infusé au café, crème mascarpone et poudre de cacao. Ladyfinger pastries dipped in coffee, mascarpone cream flavoured with cocoa powder.</i>	
<b>Le Flan à la vanille / <i>Vanilla Flan</i></b>	15 EUROS
<i>Flan pâtissier maison aromatisé à la vanille. Homemade silky vanilla pastry cream.</i>	
<b>Le Paris-Brest / <i>Paris-Brest</i></b>	15 EUROS
<i>Pâte à choux maison, mousseline praliné à l'ancienne et amandes effilées. Homemade choux pastry, praline flavoured cream and flaked almonds.</i>	
<b>*Le Mille-Feuilles / <i>French Mille-Feuilles</i></b>	15 EUROS
<i>Vanille, crème mousseline, feuilletage caramélisé, sauce caramel. 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.*