

# **MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU**

90 EUROS

- ENTREE / STARTER -

## **Le Cabillaud / Cod**

En pétales, chou-fleur caramélisé, vierge de mangue,  
combava, tuile de pain aux céréales.

*Like petals, caramelized cauliflower, mango condiment,  
kaffir lime, crispy cereal bread.*

*Ou / Or*

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

Mi-cuit, rhubarbe confite lentement, orange sanguine grillée et jus corsé.

*Semi-cooked, served with slow-confited rhubarb, grilled blood orange,  
and a deep, flavorful jus.*

- PLAT / MAIN COURSE -

## **Le Lieu Jaune / The Pollock**

Saisi, crème de curry et romarin,  
seiches safranées et sommité de brocolis acidulés.

*Seared, curry cream and rosemary,  
saffron cuttlefish and tangy broccoli.*

*Ou / Or*

## **La Canette / The Duck**

Rôtie au thym, patate douce caramélisée, shiitaké,  
salsifis au citron et jus corsé au vin rouge des Alpilles.  
*Roasted with thyme, caramelized sweet potato, shiitake,  
lemon salsify and strong red wine from the Alpilles sauce.*

## **La sélection de fromage en supplément 21€**

**Cheese selection – additional cost 21€**

- DESSERT / DESSERT -

## **La Fraise / Strawberry**

L'œuf croquant, parfumé rhubarbe à l'eau de fraise,  
fraicheur de yaourt, sorbet maison du moment.

*Crunchy Easter egg, flavored with rhubarb and strawberry water,  
fresh yogurt, and homemade sorbet.*

*Ou / Or*

## **L'Exotique / The Exotic**

Confit d'ananas et de citron vert, crème vanille coco,  
sauce créole, sorbet Piña colada et tuile passion.

*Pineapple and lime confit, coconut vanilla cream,  
Creole sauce, Piña colada sorbet and crispy passion fruit.*

## MENU VALRUGUES/ VALRUGUES MENU

130 EUROS – 4 plats (Poisson et viande) /courses (Fish and meat)

110 EUROS – 3 plats (Poisson ou viande au choix) /courses (Fish or meat by your choice)

- ENTREE / STARTER -

### **Le Maquereau / Mackerel**

En deux façons, carpaccio acidulé et brûlé à la flamme, petits pois, menthe et soja.

*Prepared in two ways: citrus-cured carpaccio and flame-charred, served with peas, fresh mint, and a soy dressing.*

- POISSON / FISH -

### **Le Rouget / Red Mullet**

Saisi sur peau, bouillon au safran, pomme de terre confite, aïoli, pétale de chou.

*Seared on the skin, saffron broth, candied potato, aioli, cabbage petal.*

- VIANDE / MEAT-

### **Le Pigeon / Pigeon**

Suprême rôti sur le coffre, cuisse confite, réduction de jus de carotte, choux vert au gingembre, condiments aux agrumes.

*Roasted supreme on the chest, confit leg, carrot juice reduction, ginger collard greens, citrus condiments.*

En Supplément – 21€ / Additional cost – 21€

### **Sélection de Fromages de chez Emily à Eygalières.**

*Cheese selection from Chez Emily in Eygalières.*

- DESSERT / DESSERT -

### **Le Soufflé / The Soufflé**

Au cacao du Belize, Grand Cru pure origine, accompagné de sa mandarine pochée au beurre d'orange et sorbet agrumes.

*With Belizean cocoa, Grand Cru pure origin, poached mandarin with orange butter and citrus sorbet.*

## LA CARTE / À LA CARTE MENU

### ENTREES / STARTERS

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

Mi-cuit, rhubarbe confite lentement, orange sanguine grillée et jus corsé.

*Semi-cooked, served with slow-confited rhubarb, grilled blood orange, and a deep, flavorful jus.*

39 EUROS

#### **Le Cabillaud / Cod**

En pétales, chou-fleur caramélisé, vierge de mangue, combava, tuile de pain aux céréales.

*Like petals, caramelized cauliflower, mango condiment, kaffir lime, crispy cereal bread.*

38 EUROS

#### **Le Maquereau / Mackerel**

En deux façons, carpaccio acidulé et brûlé à la flamme, petits pois, menthe et soja.

*Prepared in two ways: citrus-cured carpaccio and flame-charred, served with peas, fresh mint, and a soy dressing.*

40 EUROS

### LES POISSONS / FISH

#### **Le Lieu Jaune / The Pollock**

Saisi, crème de curry et romarin, seiches safranées et sommet de brocolis acidulés.

*Seared, curry cream and rosemary, saffron cuttlefish and tangy broccoli.*

41 EUROS

#### **Le Rouget / Red Mullet**

Saisi sur peau, bouillon au safran, pomme de terre confite, aioli, pétale de chou.

*Seared on the skin, saffron broth, candied potato, aioli, cabbage petal.*

48 EUROS

### LES VIANDES / MEAT

#### **La Canette / The duck**

Rôtie au thym, patate douce caramélisée, shiitaké, salsifis au citron et jus corsé au vin rouge des Alpilles.

*Roasted with thyme, caramelized sweet potato, shiitake, lemon salsify and strong red wine from the Alpilles sauce.*

42 EUROS

#### **Le Pigeon / Pigeon**

Suprême rôti sur le coffre, cuisse confite, réduction de jus de carotte, chou vert au gingembre, condiments aux agrumes.

*Roasted supreme on the chest, confit leg, carrot juice reduction, ginger collard greens, citrus condiments.*

48 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*

Sélection des 3 Fromages du moment / *A selection of 3 cheeses of the moment* 15 EUROS

Au choix sur le chariot / *Of your choice on the cheese cart* 21 EUROS

### LES DESSERTS / DESSERTS

#### **Le Soufflé / *The Soufflé\****

Au cacao du Belize, Grand Cru pure origine, accompagné de sa mandarine pochée au Beurre d'orange et sorbet agrumes.

*With Belizean cocoa, Grand Cru pure origin, poached mandarin with orange butter and citrus sorbet.*

23 EUROS

#### **L'Exotique / *The Exotic***

Confit d'ananas et de citron vert, crème vanille coco. sauce créole, sorbet Piña colada et tuile passion.

*Pineapple and lime confit, coconut vanilla cream.*

*Creole sauce, Piña colada sorbet and crispy passion fruit.*

21 EUROS

#### **La Poire / *The Pear***

Moelleux noisette parfumé vanille de Madagascar, coeur de caramel salé, croustillant Tonka, gel de sudachi et sorbet Williams.

*Hazelnut cake flavored with Madagascar vanilla,*

*salted caramel heart, crispy Tonka, sudachi gel and Williams sorbet.*

21 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 aromas, flambéed meringue, mango and hazelnut chocolate balls, coconut ice cream.*

23 EUROS

#### **La Fraise / *Strawberry***

L'œuf croquant, parfumé rhubarbe à l'eau de fraise, fraîcheur de yaourt, sorbet maison du moment.

*Crunchy Easter egg, flavored with rhubarb and strawberry water,*

*fresh yogurt, and homemade sorbet.*

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.*