

# **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 / The Strawberry**

De notre région, compote parfumée à la rhubarbe, croustillant de Streusel  
et grué de cacao. Senteur basilic au citron vert et sorbet des bois.

*Served with a fragrant rhubarb compote, crunchy streusel, and cacao nibs.  
Scented with lime basil and wild berry 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.*

**Tarifs nets TTC / Net prices VAT included**

## **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, aioli, 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 Riz au lait / *Rice pudding\****

Au chocolat vanillé, servi chaud, parfumé à l'orange  
tuile gavotte et sorbet mandarine.

*With chocolate and vanilla, served hot, perfumed with orange*

*gavotte tiles and citrus sorbet*

23 EUROS

#### **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

#### **Le Jardin / *The Garden***

Pointe d'asperge sauvage et petits pois aux herbes fraîches. Grillage d'abeille,  
vinaigrette balsamique blanc aux pistaches, carottes fanes rôties au miel,  
biscuit Provençal et crème glacée maison.

*Wild Asparagus Tips and Spring Peas with Fresh Herbs. Beehive Tuile, White Balsamic  
and Pistachio Vinaigrette, Honey-Roasted Baby Carrots, Provençal Shortbread,  
and Home-Made Ice Cream.*

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 Fraise / *The Strawberry***

De notre région, compote parfumée à la rhubarbe, croustillant de Streusel et gruë de cacao  
senteur de basilic au citron vert et sorbet des bois.

*Served with a fragrant rhubarb compote, crunchy streusel, and cacao nibs.*

*Scented with lime basil and wild berry sorbet.*

21 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.

**Tarifs nets TTC / Net prices VAT included**