

MENU DECOUVERTE

90 EUROS

- ENTREE -

Le Cabillaud

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

Ou

Le Foie Gras de Canard Maison Rougier

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

- PLAT-

Le Bar

Saisi, asperges et tarama bio, Pacheris farcis, ail noir et agrumes.

Ou

La Canette

Rôtie aux herbes des Alpilles, chutney de tomates, poireaux braisés,
réduction de fraises et jus corsé au vin rouge.

La sélection de fromage en supplément 21€

Cheese selection – additional cost 21€

- DESSERT -

La Fraise

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

Ou

L'Exotique

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

MENU VALRUGUES

130 EUROS – 4 plats (poisson et viande)

110 EUROS – 3 plats (poisson ou viande au choix)

- ENTREE -

Le Maquereau

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

- POISSON-

Le Rouget

Saisi sur peau, jus de roche, pomme de terre confite,
aïoli et tomates.

- VIANDE-

Le Pigeon des Costières de Nîmes

Suprême rôti sur le coffre, cuisse confite lentement,
pressé de pommes de terre à la truffe d'été, champignons et citron.

En Supplément – 21€

Sélection de Fromages de chez Emily à Eygalières.

- DESSERT-

Le Soufflé

Au cacao du Belize, Grand Cru pure origine, accompagné d'une déclinaison de fruits rouges.
Eau de fraise et sorbet Mara des bois.

LA CARTE

ENTREES

Le Foie Gras de Canard Maison Rougier

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

39 EUROS

Le Cabillaud

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

38 EUROS

Le Maquereau

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

40 EUROS

LES POISSONS

Le Bar

Saisi, asperges et tarama bio, Pacheris farcis, ail noir et agrumes.

41 EUROS

Le Rouget

Saisi sur peau, jus de roche, pomme de terre confite, aioli et tomates.

48 EUROS

LES VIANDES

La Canette

Rôtie aux herbes des Alpilles, chutney de tomates, poireaux braisés, réduction de fraises et jus corsé au vin rouge.

42 EUROS

Le Pigeon des Costières de Nîmes

Suprême rôti sur le coffre, cuisse confite lentement, pressé de pommes de terre à la truffe d'été, champignons et citron.

48 EUROS

LA CARTE

LA SELECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINES

De Chez Emily à Eygalières

Sélection des 3 Fromages du moment

15 EUROS

Au choix sur le chariot

21 EUROS

LES DESSERTS

Le Riz au lait*

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

23 EUROS

Le Soufflé*

Au cacao du Belize, Grand Cru pure origine, accompagné d'une déclinaison de fruits rouges.
Eau de fraise et sorbet Mara des bois.

23 EUROS

Le Jardin

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

23 EUROS

L'exotique

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

21 EUROS

La Fraise

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

21 EUROS

*Certains desserts nécessitent une longue préparation, nous vous conseillons donc de les commander en début de repas.