

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

90 EUROS

- ENTREE / STARTER -

Le Bar de Méditerranée / Sea bass

Mariné et confit lentement.

Vert de blette, olives Grossane, fenouil et citron caviar.

Marinated and slowly confit.

Green chard, Grossane olives, fenel and citrus caviar.

Ou / Or

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

Terrine cuite doucement et escalopine saisie.

Framboise, réduction de vin rouge, noisette et romarin.

*Gently cooked terrine and seared escalope,
served with raspberry, red wine reduction, hazelnut and rosemary.*

- PLAT / MAIN COURSE -

La truite d'Ardèche / Ardecche trout

Saisie, artichaut barigoule et abricot. Spaghetti de concombre et beurre blanc au citron.

Seared, artichoke and apricot. Cucumber spaghetti and lemon "beurre blanc".

Ou / Or

L'agneau de la Crau / The Lamb from la Crau

La selle rôtie au thym, mignon grillé.

Anchois, pommes de terres confites, réduction de tomates, basilic et frisée.

*Roasted saddle with thym and grilled tenderloin. Anchovy, confit potatoes,
tomato, basil and curly endive.*

Chariot de Fromages de chez Emily à Eygalières.

Cheese selection from Chez Emily in Eygalières 21€

- DESSERT / DESSERT -

La Fraise / The Strawberry

De notre région, compote parfumée à la rhubarbe, croustillant de Streusel
et gruë 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 passion fruit tuile.*

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 -

Les langoustines en deux façons / Langoustine two ways

Vierge de pastèque, menthe, oignons caramélisés et jus de carcasse.
Watermelon dressing, mint, caramelized onion and langoustine juice.

- POISSON / FISH -

Le Thon rouge de Méditerranée / Mediteranean Red Tuna

Pressé, aubergine graffiti, soba aux herbes. Poivron tchoutchouka et jus au miso.
Served with eggplant, herbs soba, tchoutchouka peppers and miso juice.

- VIANDE / MEAT-

Le Pigeon / Pigeon

Suprême rôti sur le coffre, cuisse confite lentement, carotte des sables, tartine dorée et jus corsé.
*Roasted breast, slowly confit leg,
Sand-grown carrot, roasted toast and rich juice.*

Chariot de Fromages de chez Emily à Eygalières.

Cheese selection from Chez Emily in Eygalières 21€

- DESSERT / DESSERT –

Le Soufflé / The Soufflé

Au cacao du Belize, Grand Cru pure origine, accompagné d'une déclinaison de fruits rouges.
Eau de fraise et sorbet Mara des bois.
*With Belizean cocoa, Grand Cru pure origin, mixed red fruits
with strawberry water and strawberry sorbet.*

LA CARTE / À LA CARTE MENU

ENTREES / STARTERS

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

Terrine cuite doucement et escalopine saisie.

Framboise, réduction de vin rouge, noisette et romarin.

Gently cooked terrine and seared escalope,

served with raspberry, red wine reduction, hazelnut and rosemary.

39 EUROS

Le Bar de Méditerranée / Sea bass

Mariné et confit lentement. Vert de blette, olive Grossanes, fenouil et citron caviar.

Marinated and slowly confit. Green chard, Grossane olives, fennel and citrus caviar.

38 EUROS

Les Langoustines en deux façons / Langoustine two ways

Vierge de pastèque, menthe, oignons caramélisés et jus de carcasse.

Watermelon dressing, mint, caramelized onion and langoustine juice.

40 EUROS

LES POISSONS / FISH

La Truite d'Ardèche / Ardeche trout

Saisie, artichaut barigoule et abricot. Spaghetti de concombre et beurre blanc au citron.

Seared, artichoke and apricot. Cucumber spaghetti and lemon "beurre blanc".

41 EUROS

Le Thon rouge de Méditerranée / Mediteranean Red Tuna

Pressé, aubergine graffiti, soba aux herbes. Poivron tchoutchouka et jus au miso.

Served with eggplant, herbs soba, tchoutchouka peppers and miso juice.

48 EUROS

LES VIANDES / MEAT

L'Agneau de la Crau / The Lamb from la Crau

La selle rôtie au thym, le mignon grillé.

Anchois, pommes de terres confites, réduction de tomates, basilic et frisée.

Roasted saddle with thym and grilled tenderloin.

Anchovy, confit potatoes, tomato, basil and curly endive.

43 EUROS

Le Pigeon / Pigeon

Suprême rôti sur le coffre, cuisse confite lentement, carotte des sables, tartine dorée et jus corsé.

Roasted breast, slowly confit leg,

Sand-grown carrot, roasted toast and rich juice.

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 Savarin / *The Savarin**

Le bouchon, parfum des îles, fumé aux bois de hêtre.

Crème mascarpone vanille et crème glacée miel de notre région.

Baba, vanilla perfume, beechwood smoked.

Mascarpone cream and honey ice cream.

23 EUROS

Le Soufflé / *The Soufflé**

Au cacao du Belize, Grand Cru pure origine, accompagné d'une déclinaison de fruits rouges.

Eau de fraise et sorbet Mara des bois.

With Belizean cocoa, Grand Cru pure origin, mixed red fruits.

Strawberry water and "Mara des bois" strawberry 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. Honeycomb Tuile, White Balsamic and Pistachio Vinaigrette, Honey-Roasted Baby Carrots, Provençal Shortbread, and Homemade 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 passion fruit tuile.

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