

Toute notre équipe est heureuse de vous accueillir

Le midi de 12h à 13h30

Our team is happy to welcome you for the lunch until 12PM to 1.30PM

Avec un menu du marché du lundi midi au vendredi midi

Entrée / plat OU Plat / dessert 49€

Entrée / Plat / Dessert 65€

Avec notre menu Canto Cigalo le samedi et dimanche midi

Entrée / plat OU Plat / dessert 65€

Entrée / Plat / Dessert 80€

CANTO CIGALO

Cuisine provençale & méditerranéenne

Toute notre équipe est heureuse de vous accueillir

Le soir de 19h à 21h30

Our team is happy to welcome you

For the dinner until 7PM to 9.30PM

CARTE DU SOIR UNIQUEMENT

DINER A LA CARTE ONLY

Pour commencer / To start

Les Cèpes

Juste rôties en cocotte, condiments de Provence, noisettes et velours de Châtaignes

Ceps mushrooms

Just roasted in a cocotta, Provencal condiments, hazelnut and chesnut cream

19€

Les escargots de Mollégès

Au beurre d'anis, émulsion fenouil et nuage d'ail doux

Snails from Mollégès

With anise butter, fenel emulsion and sweet garlic foam

22€

La truite d'Isle sur la Sorgue

En gravlax, vinaigrette citronnée à manger, texture de panais et huile d'immortelle

Trout from « Isle sur la Sorgue »

Gravlax, citrus dressing, parsnip texture and immortelle flower oil

25€

Le foie gras de canard

Mariné au vin rouge des Alpilles, Pressé aux fruits confits de la Maison Lilamand

Duck foie gras

Marinated in Alpilles's red wine,
Pressed with candied fruit from Maison Lilamand

29 €



Pour suivre / To follow

Le loup de Méditerranée

Cuit sur peau, risotto d'orge, tuberculeux et coquillages,
Râpé de poutargue

Sea bass

Pan-seared, barley risotto, root vegetables and shellfish, grated bottarga
47€

Le retour de criée

Légumes de Provence, huile d'olive mûrée
et jus de soupe de roches

Catch of the day

Provençal vegetables, aged olive oil and rock fish broth
45€

Le bœuf Simmental bio

En tournedos, escalope de foie gras,
Courge de Provence à la truffe d'automne et jus réduit

Simmental beef

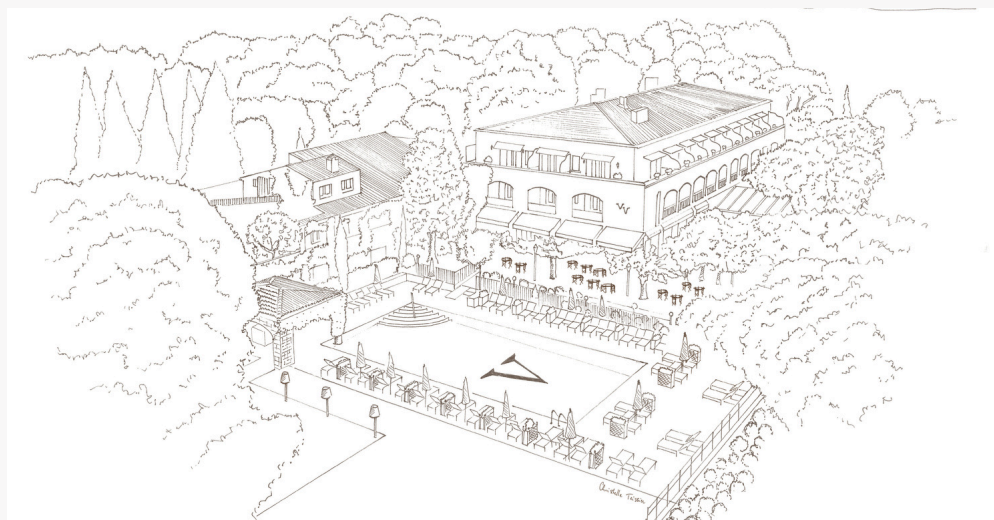
Tournedos, foie gras escalope,
Provence squash with autumn truffle and reduce juice
59€

L'agneau des Alpilles

Epaule confite dans son jus, salade pastorale et panisses croustillantes

Lamb from the Alpilles

Shoulder slow braised in its juice,
shepherd's salad and crispy chickpea fritters
47€



Prix en € net TTC inclus / Price in Euros VAT included

Pour terminer / To finish

Le caillé de brebis

Soufflé chaud, confit de cédrat Sorbet yaourt citronné

Sheep's curd

Hot soufflé, candied cedrat citrus Lemon yogurt sorbet

18€

La pomme d'Eyragues

Traditionnel tarte tatin, crème double, romarin Et caramel au beurre salé

Apple from Eyragues

Traditionnal tatin tart, double cream, rosemary And salted caramel butter

16€

Le miel de Provence

Nougat glacé au miel d'Automne

Et fruits confits de saison

Provence's honey

Honey frozen nougat Seasonal candied fruit

15€

Le tout chocolat

Crèmeux tendre 70% en chaud froid Noisette du Piémont

All chocolate

70% hot and cold chocolate cream Piedmont hazelnut

19€

