

CANTO CIGALO

Cuisine provençale & méditerranéenne

Toute notre équipe est heureuse de vous accueillir

Le midi de 12h à 13h30

Le soir de 19h à 21h30

Our team is happy to welcome you

For lunch from 12pm to 1:30pm

For diner until 7pm to 9:30pm

Carte pour le déjeuner

Menu du marché

Du lundi midi au vendredi midi
From Monday noon to Friday noon

Entrée / Plat ou Plat / Dessert
2-Courses Menu
49€

Entrée / Plat / Dessert
3-Courses Menu
65€

Menu Canto Cigalo

Le samedi et dimanche midi
Monday noon to Friday noon

Entrée / Plat ou Plat / Dessert
2-Courses Menu
65€

Entrée / Plat / Dessert
3-Courses Menu
80€

Carte pour le diner

Pour commencer / To start

Les Cepes

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€

Carte pour le diner

Pour suivre / To continue

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 maturée
et jus de soupe de roches

Catch of the day

Provençal vegetables, aged olive oil and rock fish broth

45€

Le bœuf Simmental bio

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, hepherd's salad
and crispy chickpea fritters

47€

Carte pour le diner

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

Crémeux tendre 70% en chaud froid
Noisette du Piémont

All chocolate

70% hot and cold chocolate cream
Piedmont hazelnut

19€