

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 uniquement le midi

Set menu, lunch only

Entrée / plat OU Plat / dessert 49€

Entrée / Plat / Dessert 65€

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 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

23€

Jambon persillé des Alpilles

Moutarde au mout de raisin

Parsley ham from Alpilles

Mustard with grape must

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 €

Les coquilles Saint-Jacques

Beurre d'ail noir et truffe d'automne

Scallops

Black garlic butter and autumn truffle

32€



La Barrière **Pour suivre / To follow**

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

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

49€

Le retour de criée

Légumes du moment en aioli

Catch of the day

Provençal vegetables with aioli

45€

Le bœuf Simmental bio

En tournedos, escalope de foie gras,
crémeux de cerfeuil tubéreux, salsifis et topinambour

Simmental beef

Tournedos, foie gras escalope,
chervil cream, salsify and Jerusalem artichoke

62€

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€



Pour terminer / To finish

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

L'ïconique

Crèmeux d'avocat au citron vert
Nougatine sésames et sorbet piquillos

The iconic

Creamy avocado with lime
Sesame nougatine and piquillo pepper 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€

La poire de provence

Pochée aux épices douces
Parfumé aux riz au lait d'orge

The pear from provence

Poached with mild spices
Scented with barley rice pudding
15€

Le soufflé

Chocolat équateur 80%,
Nage d'agrumes et sorbet mandarine

Chocolate soufflé

80% équatorial chocolate
Citrus sauce and mandarin sorbet
19€

