

La Carte Room Service

De 12h00 à 18h30

From 12.00PM to 8.30PM

La planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs/ *Charcuterie board*

Servis avec pains et beurres
Served with bread and butter

32 EUROS

La truite de l'Isle sur la Sorgue / *Trout from Isle sur la Sorgues*

Façon gravlax servis avec une crème de raifort
Gravlax style with horseradish cream

29 EUROS

La Sélection de fromages / *Cheese selection*

Assortiment de fromages du moment, brebis, vache et chèvre,
accompagné de confiture et de fruits secs
Assortment of cheeses of the moment, sheep, cow and goat, dried fruits

21 EUROS

Le caviar Calvisius / *Calvisius caviar*

La boîte de tradition royal 30g, et focaccia maison
Box of 30g, and homemade focaccia

55 EUROS

Burger ou cheeseburger / *Our burger*

Avec ou sans fromage, steak cheddar, bacon, ketchup maison, cornichon et oignons
accompagné de ses pommes allumettes

*Burger or cheese burger, beef steak, bacon, ketchup, pickles and onion
served with french fries*

39 EUROS

La Carte Room Service

De 19h00 à 21h30
From 7PM to 9.30PM

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 foam and sweet garlic
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 Carte Room Service

De 19h00 à 21h30
From 7PM to 9.30PM

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
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,
Crèmeux 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€

Nos desserts

De 12h00 à 21h30
From 12.00PM to 9.30PM

La Sélection de fromages

Assortiment de fromages du moment, brebis, vache et chèvre, accompagné de confiture, de fruits secs

Cheese selection

Assortment of cheeses of the moment, sheep, cow and goat, served with jam, dried fruits
21€

Pour terminer / To finish 15€

La Tarte aux fruits de saison / Seasonal fruit tart

Tarte maison changeante au grès des saisons.

Homemade tart changing with seasonal fruit.

Le Paris Brest / Paris Brest

Crème mousseline praliné maison et macadamia sablée.

Homemade praline mousseline cream and macadamia shortbread.

Le Mont blanc / Mont blanc

Amarena pochée au rhum, crème de marron et vanille.

Amarena cherry poached in rum, chestnut cream, and vanilla.

Le Chocolat / Chocolate

Pointe de brownies, ganache tendre au lait et croquant de chocolat.

A tip of brownies, creamy milk ganache and crunchy chocolate.

La Poire / Pear

Tartare de poire, mousse Williams et biscuit pain de gêne aux épices.

Pear tartare, Williams pear mousse and spiced Genoese biscuit.

La Cabosse / Cocoa pod

Confit ananas, coriandre au citron vert et crémeux choco-coco.

Pineapple confit, lime coriander and chocolate-coconut cream.

.

La Crème brûlée / The Crème brûlée

Crème brûlée à la vanille.

French vanilla cream.