

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 servi 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 huitres numéro 2 «Camargue et coquillages» 18€

Juste ouverte à la minute condiment poire et radis d'hiver

Emulsion liqueur de sapin

Oyster N°2 “Camargue and shellfish”

Just open to the minute, pear and winter radish condiment

Pine liqueur emulsion

Le maquereau «du grau du roi» 19€

En tartelette crème de carotte clémentine

Le maquereau à la flamme, hollandaise à l'ail noir

Mackerel

In a tart with carrot and clementine cream

The maquerel with the flame, black garlic cream

Les escargots de Mollégès 21 €

Raviole au vert, citron confit, crémeux panais

Nuage d'ail doux

Snails from Mollégès

Green ravioli, lemon confit, creamy parsnip

Sweet garlic cloud

La truffe mélanosporum 28€

Façon soupe au pistou aux légumes d'hiver

Truffle Melanosporum

Like a pistou soup with winter vegetables

Le foie gras de canard «Français» 29€

Mariné au vin rouge des Alpilles,

Pressé aux fruits confits de la Maison Lilamand

French duck foie gras

Marinated in red Alpilles's red wine,

Pressed with candied fruit from Lilamand

Nos Pâtes et Risotto/ Our pasta and risotto

Linguine du moment 35€
Linguine of the moment

Risotto carnaroli 39€
Crémeux, parmesans de vache rousse et truffe mélanosporum
Carnaroli risotto
Creamy red cow parmesans and melanosporum truffle

Plat tradition aux grés des envies du chef
Traditional dish from the chef

Nos Poissons / Our fish

Les encornets rouges 35€
Juste saisie à l'huile d'olive
Salsa verde d'herbes fraîches
The red squids
Just seeding with olive oil
Salsa verde of fresh herbs

Le muge de méditerranée 39€
Snacké à la plancha poutargue
Jus d'arête au vermouth
The Mediterranean muge
Snacked with plancha
Poutargue, vermouth fishbone juice

La Sérieole 41€
Juste cuite crème de blanquette
Poireau confit
Yellowtail fish
Just cooked, blanquette cream
Confit leek

Nos Viandes / Our meat

Le cochon de la Crau

39€

La joue braisée à la bière locale
Beurre de carotte condiment pistache

The Pig from “La Crau”

Braised cheek with local beer
Carrot butter, condiment pistachio

Le pigeon de Sarrians

45€

En deux cuisson le coffre rôtie la cuisse confite
Jus au vieux balsamique

The pigeon from “Sarrians”

In two ways, the roasted chest and candied thigh
Juice with old balsamic

Le taureau de Camargue

47€

En tournedos échalotes confite et jus corsé

The bull from Camargue

In tournedos, shallots confit
Full bodied juice

Nos garnitures / Side dish

Panisse de pois chiche / Chickpea panisse

Gnocchi de pomme de terre et sucrine / Potato gnocchi and sucrine

Légumes d’hiver / Winter vegetables

Pois chiche bio à la provençal / Provençal organic chickpeas

Mousseline de pomme de terre (avec truffe supplément 7€) / Potato mousseline (supplement truffle 7€)

Garniture supplémentaire 8€ / Side dish supplement 8€

La Sélection de fromages / Cheese selection

21€

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

Pour terminer / To finish

La Crème brûlée / The Crème brûlée

15€

Crème brûlée à la vanille.

French vanilla cream.

Desserts du moment / Desert of the day

15€

Verrine du moment, renseignez-vous auprès de nos équipes

Verrine of the moment, ask our team for more details