

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 huitres numéro 2 «Camargue et coquillages»

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

18€

Le maquereau «du grau du roi»

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

19€

Les escargots de Mollégès

Raviole au vert, citron confit, crémeux panais
Nuage d'ail doux

Snails from Mollégès

Green ravioli, lemon confit, creamy parsnip
Sweet garlic cloud

21 €

La truffe mélanosporum

Façon soupe au pistou aux légumes d'hiver

Truffle Melanosporum

Like a pistou soup with winter vegetables

28€

Le foie gras de canard «Français»

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

29€



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

Nos Pâtes et Risotto/ Our pasta and risotto

Linguine du moment
Linguine of the moment
35€

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

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

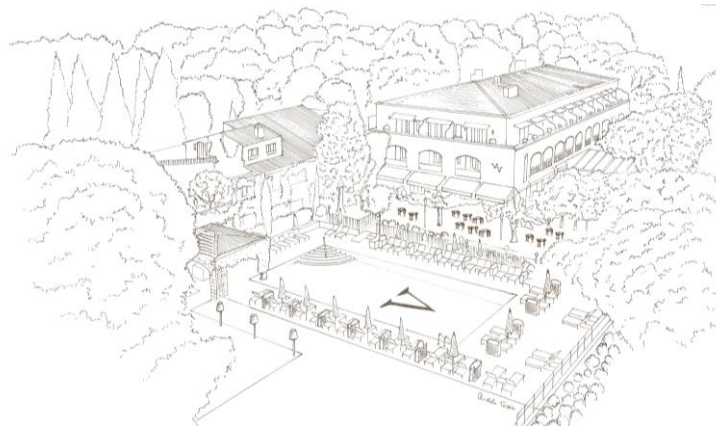
Nos Poissons / Our fish

Les encornets rouges
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
35€

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

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

Prix en € TTC



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

Nos Viandes / Our meat

Le cochon de la Crau

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

39€

Le pigeon de Sarrians

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

The pigeon from "Sarrians"

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

45€

Le taureau de Camargue

En tournedos échalotes confite et jus corsé

The bull from Camargue

In tournedos, shallots confit
Full bodied juice

47€

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

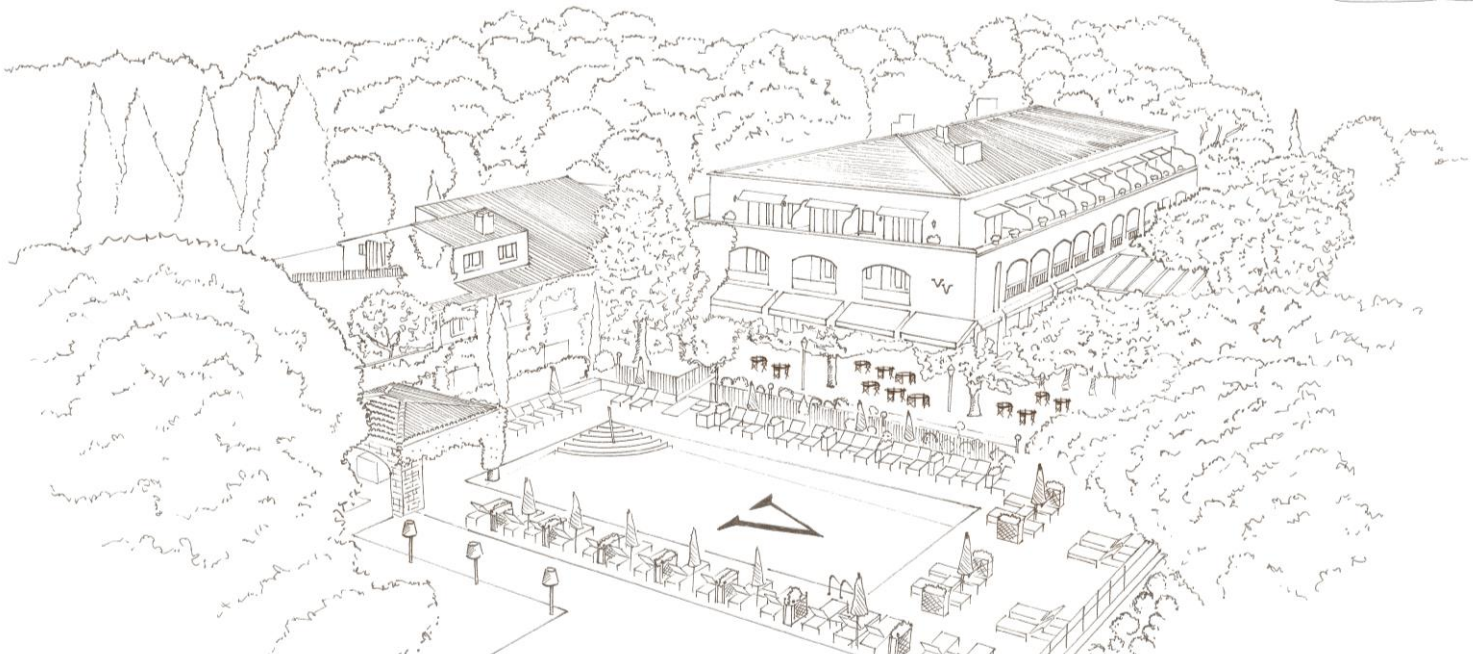
Pois chiche bio à la provençal / Provençal organic chickpeas

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

Salade verte / Green salad

Garniture supplémentaire 8€ / Side dish supplement 8€

Prix en € TTC



L'entracte

Chariot de fromages / Cheese trolley

Sélection de chez Lou Canesteou, fromager affineur

From Lou Canesteou, local cheesemaker

21€

Pour terminer / To finish

L'iconique

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€

