

La Carte Room Service

De 12h00 à 19h00
From 12.00PM to 7.00PM

Nos planches / Our food board

33 EUROS

La planche de charcuterie / Charcuterie board

Servi avec pains et beurrés
Served with bread and butter

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

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

Pour terminer / To finish

12 EUROS

La Crème brûlée / The Crème brûlée

Le riz au lait / Rice pudding

Le tiramisu / Tiramisu

Salade de fruit / Fresh fruit salad

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

Risotto carnaroli

39€

Crémeux, parmesans de vache rousse et truffe mélanosporum

Carnaroli risotto

Creamy red cow parmesans and melanosporum truffle

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 Sériole

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 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

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

Risotto d’épautre / Spelt risotto

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

12 EUROS

La Crème brûlée / *The Crème brûlée*

Le riz au lait / *Rice pudding*

Le tiramisu / *Tiramisu*

Salade de fruit / *Fresh fruit salad*