

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 maquereau 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€



Risotto carnaroli

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

Crèmeux, 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

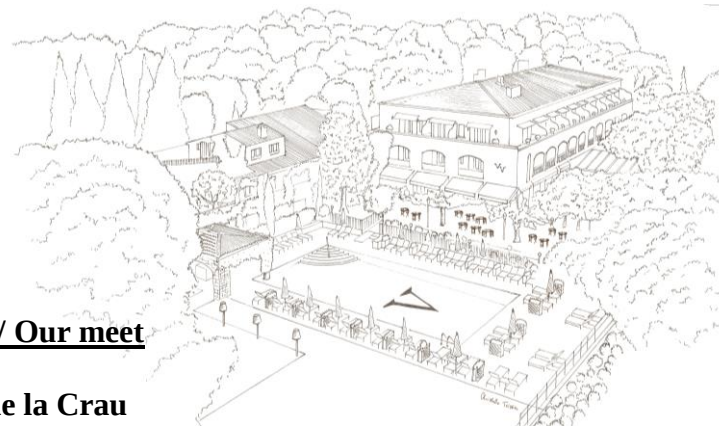
41€

Prix en E TTC

Nos Viandes / Our meet

Le cochon de la Crau

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



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 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
45€

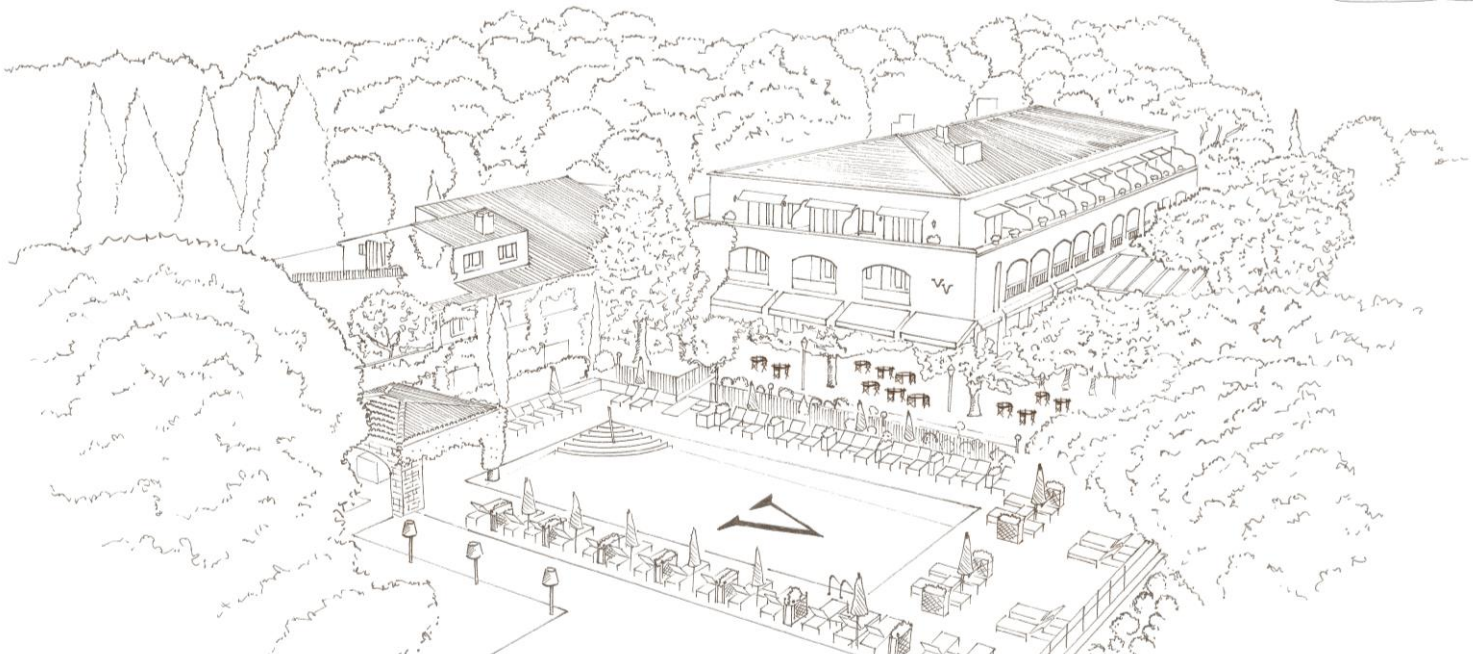
Le taureau de Camargue
En tournedos échalotes confite et jus corsé
The bull from Camargue
In tournedos, shallots confit
Full bodied juice
47€

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
Risotto d'épautre / Spelt risotto
**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€

Price 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€

Les agrumes

sablé, blanc manger au citron vert,

crèmeux agrumes meringué

Citrus Fruits

Shortbread, lime blancmange,

creamy citrus with meringue

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€

