

CANTO CIGALO

Cuisine provençale & méditerranéenne

Toute notre équipe est heureuse de vous accueillir

Le midi de 12h à 13h30

Le soir de 19h à 21h30

Pour commencer

Le poulpe «du grau du roi»

Grillé, comme une salade césar

23€

La bouillabaisse «borgne»

Typiquement provençale

18€

Les escargots de Mollégès

Façon meurette «ah quand j'étais petit»

25€

La burrata des pouilles

Jambon San Daniele et truffe d'ici

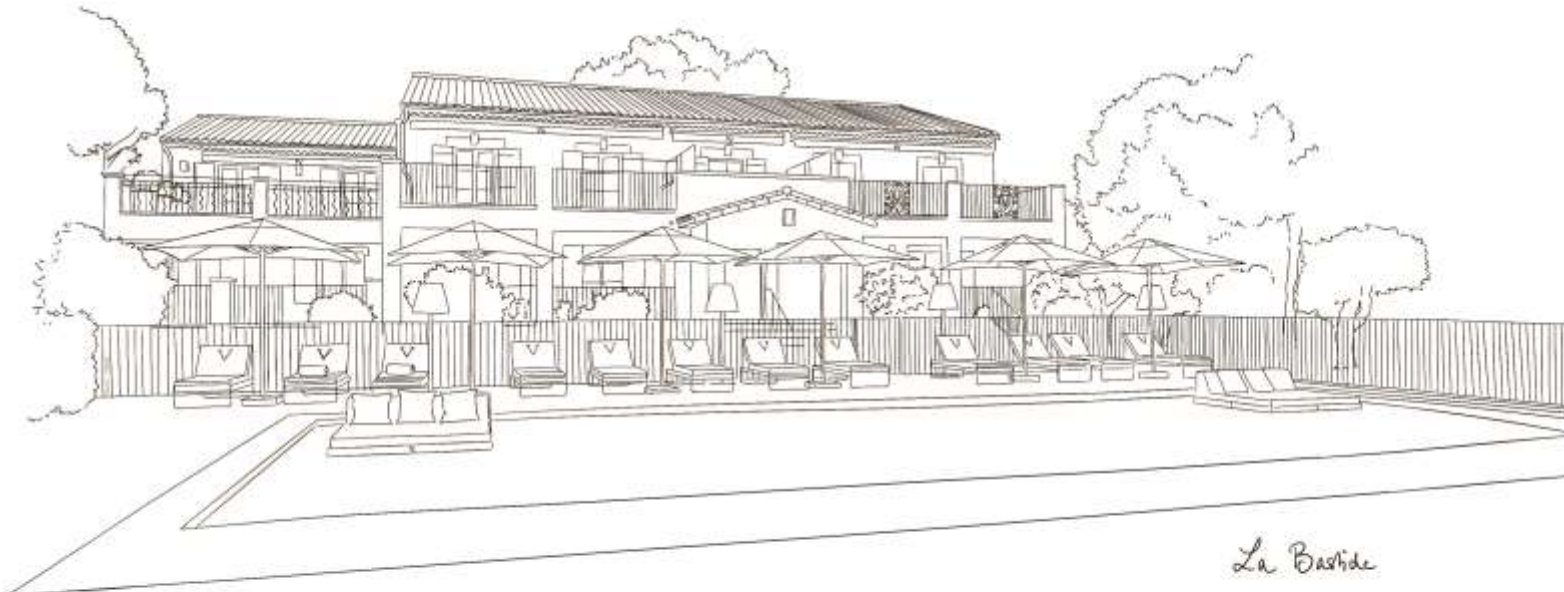
29€

Le traditionnel pâté en croûte

Volaille, moutarde au moût de raisin

21€

Prix en € TTC



Risotto carnaroli

Crémeux, parmesan de vache rousse et truffe mélanosporum

39€

Plat tradition au gré des envies du chef

Nos Poissons

Les encornets rouges

Juste saisis à l'huile d'olive
Salsa verde d'herbes fraîches

35€

Le loup de méditerranée

juste saisi, jus vert condimenté

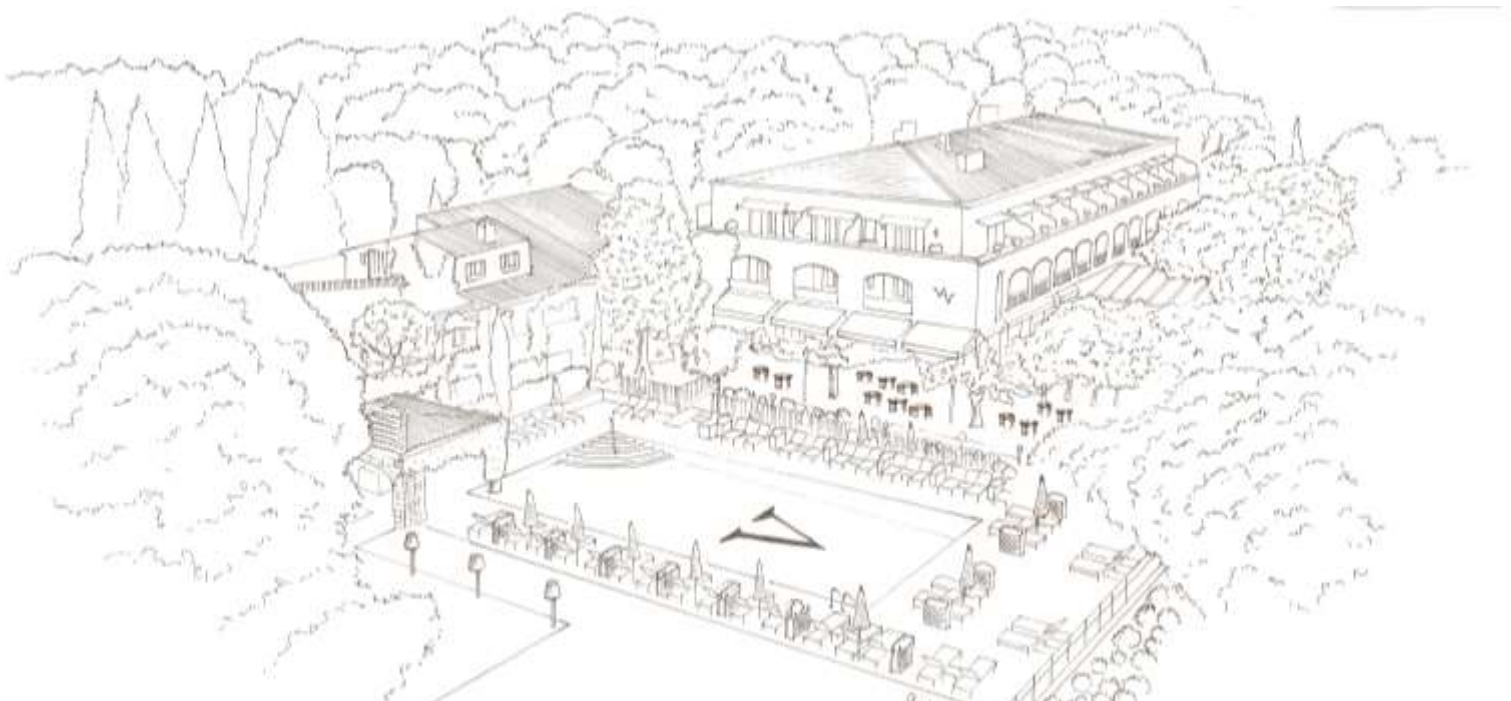
42€

Le rouget à la flamme

piperade de piquillos et huile d'olive maturée

39€

Prix en € TTC



Nos Viandes

La souris d'agneau des Alpilles

Confites, jus à la bière de Provence et sauge

39€

Le pigeon de Sarrians

En deux cuissons le coffre rôti la cuisse confite

Jus au vieux balsamique

45€

Le filet de bœuf

Rôti en cocotte échalotes confites, jus réduit

(supplément rossini 7€)

47€

Nos garnitures

Panisse de pois chiche

Gnocchi de pomme de terre en barrigoule

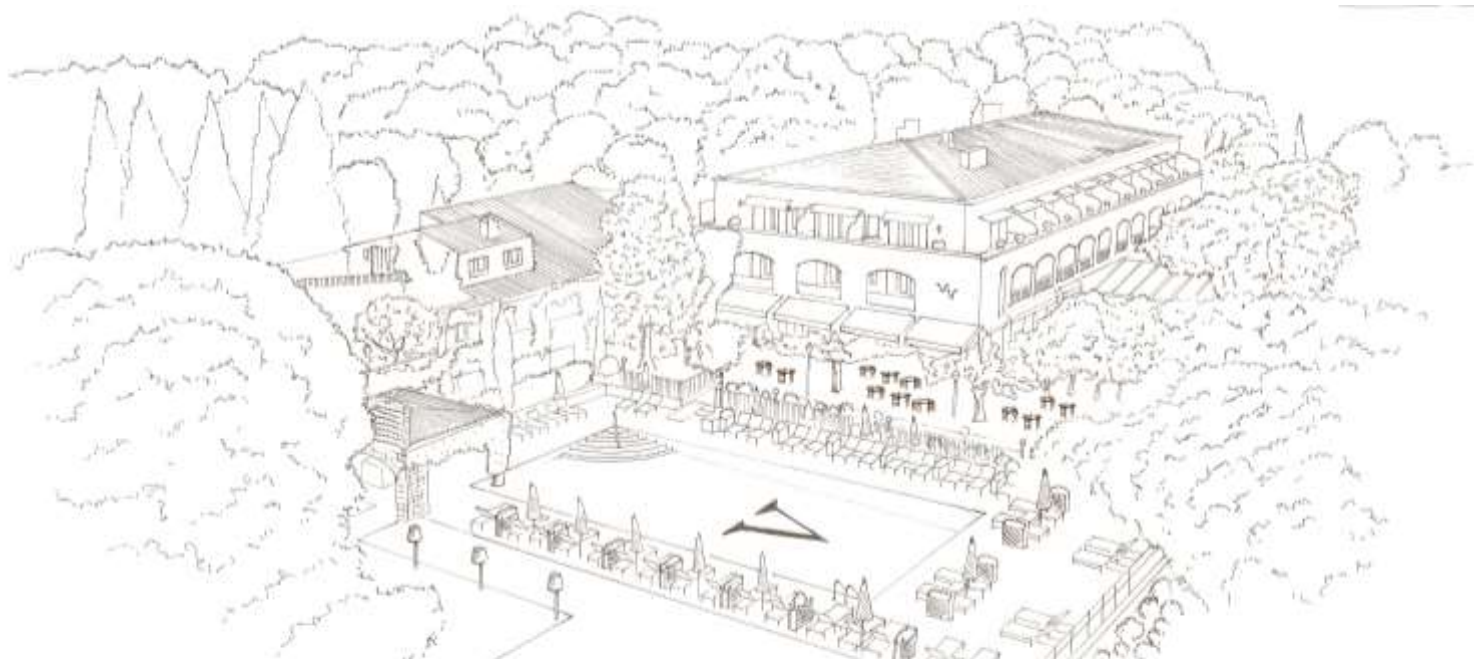
Légumes d'hiver

Risotto d'épautre

Mousseline de pomme de terre (supplément truffe 7€)

Garniture supplémentaire 8€

Prix en € TTC



L'entracte

Chariot de fromages

Sélection de chez Lou Canesteou, fromager affineur

21€

Pour terminer

Le baba à partager

Mandarine, crèmeux citron noir

Crème d'Isigny à la vanille de Madagascar

45€

Le choux chocolat

Crèmeux HuKambi 53%, cœur caramel

Sauce cacao

16€

Le soufflé

au grand marnier

Sorbet à l'orange sanguine

19€

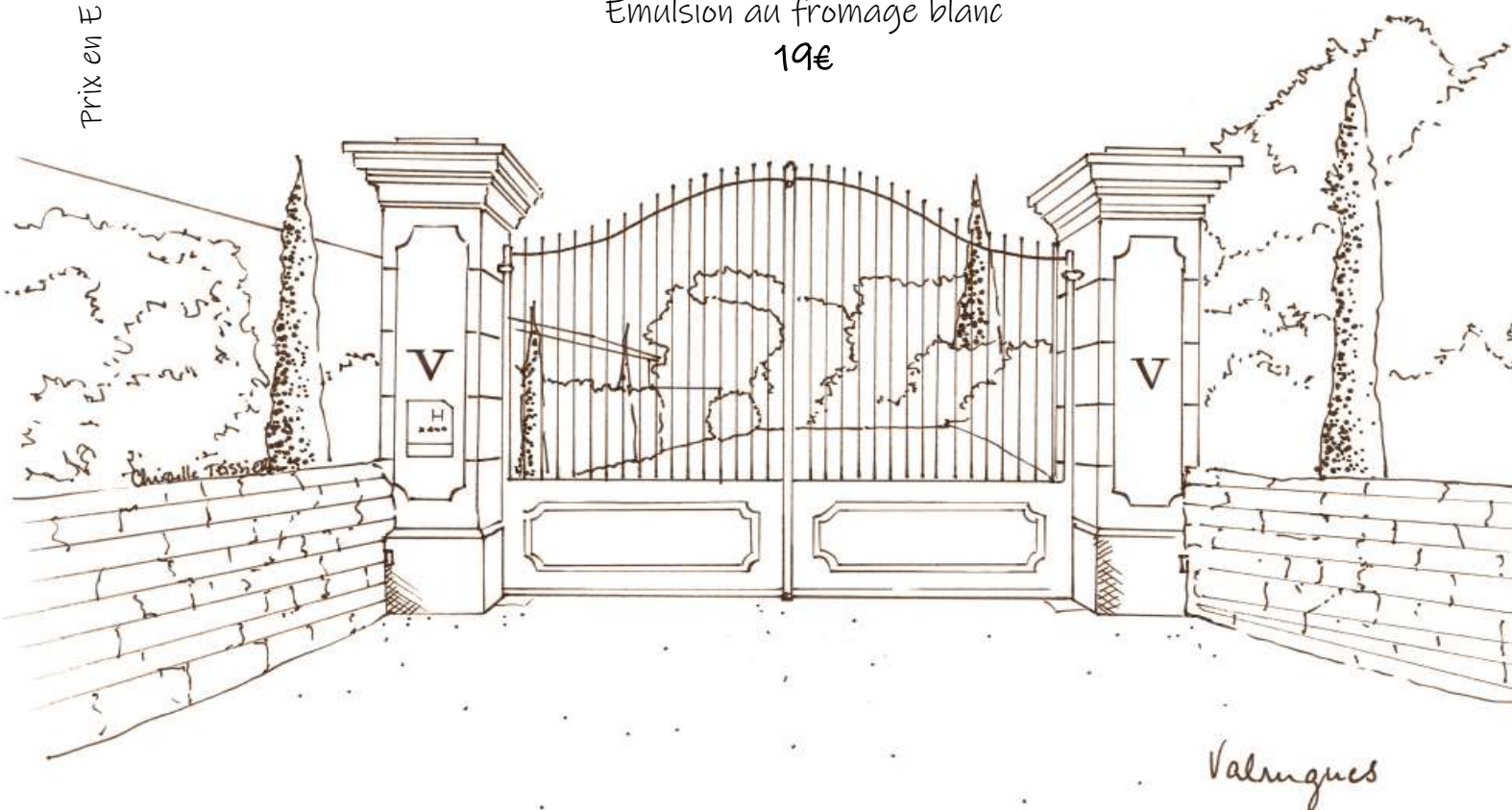
La pistache

praliné à la pistache mousse fontainebleau

Emulsion au fromage blanc

19€

Prix en E.T.T.C



Merci à tous nos producteurs

Pour la viande Alazar & Roux - L'huile d'olive Domaine jolibois
Les escargots Poudevigne à Mollégès - De l'olivier au couteau
Champignons et truffes Maison hugo - Truite pisciculture Meyer
Foie gras Maison Masse - Poissons Toute la marée
Pain La fourné des Alpilles - Gwenaël Saès - Alma farm
Fromages Emily à Eygalières - Fruits confits de la Maison Lilamand

Thank you to all our producers

Pour la viande Alazar & Roux - L'huile d'olive Domaine jolibois
Les escargots Poudevigne à Mollégès - De l'olivier au couteau
Champignons et truffes Maison hugo - Truite pisciculture Meyer
Foie gras Maison Masse - Poissons Toute la maré
Pain La fourné des Alpilles - Gwenaël Saès - Alma farm
Fromages Emily à Eygalières - Fruits confits de la Maison Lilamand