

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

Servis avec pains et beurres

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

Assiette de fruit frais / Fresh fruit plate

Le riz au lait / Rice pudding

Le tiramisu / Tiramisu

Salade de fruit / Fresh fruit salad

9 EUROS

La Carte Room Service

De 19h00 à 21h30

From 7PM to 9.30PM

Pour commencer / To start

Asperges vertes de Provence

Au naturel, œuf de poule bio, pistou à la pistache et roquettes

Green asparagus from Provence

Served plain, organic egg, pistachio pesto, and arugula

17€

Salade César

Volaille croustillante, pancetta, parmesan, sauce anchois et basilic

Cesar salad

Crispy chicken, pancetta, Parmesan, anchovy and basil sauce

19€

Raviole ricotta citron

Crème de jeune pousses et râpé de poutargue

Ricotta and Lemon Ravioli

Cream of Baby Greens with Grated Bottarga

20€

La burrata des pouilles

Petits pois, lard croustillant et gressin au romarin

Burrata from Puglia

Green peas, crispy bacon, and rosemary breadsticks

20€

Vitello tonnato

Fines tranches de veau cuit, sauce thon et capres

Vitello tonnato

Thin slices of cooked veal with tuna and caper sauce

22€

Risotto aux légumes verts de printemps

Pistou et straciatella

Risotto with Spring Greens

Pesto and Straciatella

35€

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

Nos Poissons / Our fish

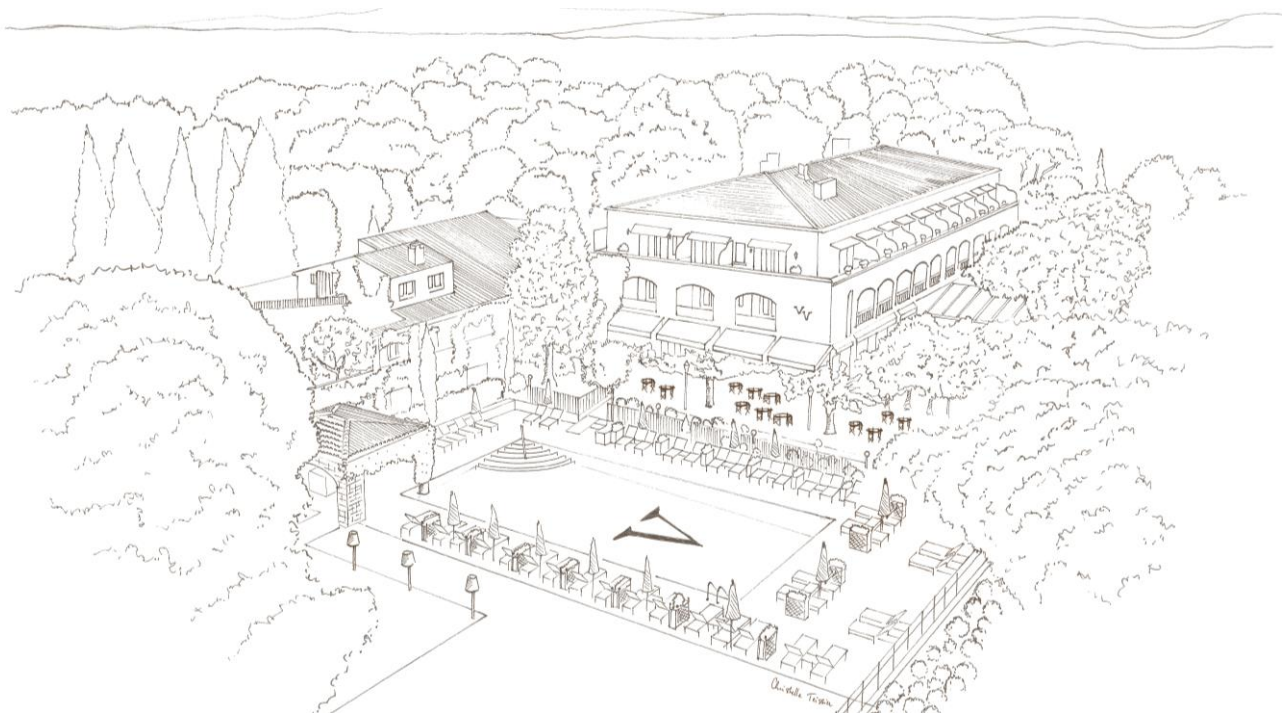
Les encornets rouges
Salsa verde d'herbes fraîches

The red squids
Salsa verde of fresh herbs
38€

Le dos loup
De Méditerranée et sauce vierge
The Mediterranean Sea bass
Lightly seared, seasoned green jus
39€

Le thon rouge du Grau du roi
Juste grillé, praliné cacahuètes et gingembre
Red tuna from Le Grau-du-Roi
Lightly grilled, with peanut and ginger praline
41€

Prix en € TTC



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

Nos Viandes / Our meat

Suprême de volaille d'Eyragues

Jus crémé aux morilles

Eyragues Chicken Breast

Creamed Morel Mushroom Gravy

39€

Epaule d'agneau des Alpilles

Confites, salade printanière et jus à la sarriette

Lamb shoulder from the Alpilles

Confit, spring salad, and savory sauce

41€

Le filet de bœuf

Moelle et jus réduit

(supplément rossini 7€)

Beef fillet

Marrow and reduced jus

(Rossini supplement: 7 €)

43€

Nos garnitures / Side dish

Asperges blanches à l'ail des ours/White asparagus

Gnocchi de pomme de terre en barrigoule / Potato gnocchi and artichoke

Polenta crémeuse à la provençale / Creamy Provençal-style polenta

Pommes de terre mitrailles au beurre d'ail / Potato mitrailles with garlic butter

Petits pois carotte à la française / French-style peas and carrots

Garniture supplémentaire 8€ / Side dish supplement 8€

Prix en € TTC



Pour terminer / To finish

Pour terminer / To finish

Le choux chocolat, crémeux HuKambi 53%, cœur caramel <i>Chocolate choux Hukambi 53% chocolate crémeux, caramel center</i>	16 EUROS
La Crème brûlée / <i>The Crème brûlée</i>	12 EUROS
Assiette de fruit frais / <i>Fresh fruit plate</i>	
Le riz au lait / <i>Rice pudding</i>	
Le tiramisu / <i>Tiramisu</i>	
Salade de fruit / <i>Fresh fruit salad</i>	9 EUROS

La Carte Room Service

De nuit / Night room service

La planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs/ *Charcuterie board*

Servis avec pain et beurre

Served with bread and butter

33 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

33 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

33 EUROS

Nos Desserts / Our desert

La Crème brûlée / *The Crème brûlée*

12 EUROS

Salade de fruit / *Fruit salad*

9 EUROS