





CANTO
CIGALO

Cuisine provençale & méditerranéenne

Carte du Soir

Toute notre équipe est heureuse de vous accueillir pour le dîner
de 19h à 21h30

Pour commencer

La truffe d'été	29 €
Gnocchis pomme de terre et vieux parmesan, salpicon de légumes, crème et copeaux de truffes	
Les courgettes fleurs de la famille Bourgier	21 €
Farcis au chèvre frais et condiment de Provence, coulis de tomates cerises	
L'aubergine	19 €
Papeton d'aubergine à la provençale et salade de roquette (mes premiers pas en Provence)	
La burrata des Pouilles	24 €
Tout simplement assaisonnée, tomates anciennes, jambon Serrano et gressin au thym	
Les gambas sauvages	31 €
Façon salade César, sucrine, gambas et pancetta avec une sauce légèrement anchoitée	
La pastèque	18 €
Gaspacho tomate cœur de bœuf, pastèque et piment d'Espelette et sorbet balsamique blanc	

Pour suivre

Le risotto carnaroli

36 €

Avec pesto rosso et tomates confites, stracciatella

Nos poissons

La truite de l'Isle-sur-la-Sorgue

37 €

Cuite nacrée, sauce tomate verte, herbes et œufs de truite

Le loup de Méditerranée

39 €

À la plancha, sauce vierge, tomates, câpres, citron et pignons de pin

Le homard (possibilité version risotto)

45 €

Au court bouillon décortiqué et sa bisque aux poivres de Timut

Le loup en croûte de sel sur commande

À réserver 24h à l'avance au tarif de 14 € les 100 grammes



Pour suivre

Nos viandes

Le tartare de bœuf	38 €
À l'italienne : pistou, câpres, tomates et parmesan (Supplément caviar italien Calvisius 25€)	
Le quasi de veau	39 €
Cuit lentement au beurre de thym, poêlée de girolles et jus court	
L'agneau des Alpilles	41 €
Épaule d'agneau confite aux herbes fraîches et condiment aux épices douces	
Le filet de bœuf	43 €
Traditionnel, condiment lard, échalotes et pignons de pin (Supplément Rossini 8€)	

Nos garnitures

- Tomates provençales
- Ratatouille de légumes du soleil
- Pommes de terre mitraille à l'ail doux
- Taboulé méditerranéen aux herbes fraîches
- Pâtes aux artichauts violets de Provence
- Mélange de salades
- Garniture supplémentaire : 10 €



Pour terminer

Chariot de fromages	21 €
Sélection de chez Lou Canesteou, fromager affineur	
Baba à partager	45 €
Fruits de saison, crème d'Isigny à la vanille de Madagascar	
Le chou chocolat	16 €
Crèmeux Hukambi 53%, coeur caramel et sauce cacao	
Soufflé au Grand Marnier	19 €
Sorbet à l'orange sanguine	
La pistache	19 €
Praliné, mousse fontainebleau et émulsion au fromage blanc	