



ROOM SERVICE

Déjeuner de 12h00 à 13h30

Dîner de 19h à 21h30



Pour commencer

Les cèpes et la châtaigne Raviole de cèpes et noisette du piémont Sur un velours de châtaigne	17 €
La soupe de poissons de roche Traditionnelle soupe de poisson de roche, croutons à l'ail, fleur de thym et rouille	19 €
Les courges et la truffe d'automne Minestrone de courges et graines de courge émulsion et copeaux de truffe uncinatum	19 €
La fougasse à l'huile d'olive bio et le jambon Serrano Belle tranche de fougasse figues, chèvre frais et jambon Serrano	22 €
La truite de l'Isle sur la sorgue Dos de truite mariné puis mi cuite à la flamme condiment pomme d'Eyragues et noix, sauce saint marcelin	23 €
Le foie gras de canard Nougat de foie gras de canard aux fruits confits de Lilamand et vin rouge des Alpilles	25 €



Pour suivre

Le risotto carnaroli

32 €

Aux légumes d'automne et champignons

Nos poissons

Le turbot

35 €

Filet de turbot cuit à la plancha une nage d'automne
et râpée de poutargue

Le loup de Méditerranée

39 €

A la vapeur, napée d'une crème de coquillages aux agrumes

Les grosses gambas

42 €

Linguine ail et persil, bisque crémeuse et gambas juste snackés

Une garniture au choix par personne



Pour suivre

Nos viandes

Le cochon de la Crau	37 €
Joues de cochon confites à la bière local, beurre de carotte au gingembre	
L'agneau des Alpilles	39 €
Épaules d'agneau confite, herbes fraîches et condiment moutarde	
Le filet de bœuf	42 €
Roti au thym, jus court et crumble de châtaignes (Supplément Rossini 8€)	

Une garniture au choix par personne

Nos garnitures

Légumes d'automne
Poelée de champignons du moment
Pomme de terre mousseline option truffe +10€
Risotto carnaroli aux vieux parmesan
Pates au pistou
Mélange de salades

Garniture supplémentaire: 10€

Prix en Euros TTC



Pour terminer

Planche de fromages

33 €

Sélection de chez Lou Canesteou, fromager affineur

Baba à partager

45 €

Fruits de saison, crème d'Isigny à la vanille de Madagascar

La tarte au fromage blanc à partager

40 €

Emulsion citron vert et sorbet fromage blanc

Eclair chocolat 70%

18 €

Crème glacée chocolat noir et praliné noix de pécan

Vol au vent poire

16 €

Poires caramélisées et son sorbet



ROOM SERVICE

Lunch from 12.00 PM to 1:30 PM

Dinner from 7 PM to 9:30 PM



To start

Ceps mushrooms and chestnuts	17 €
Ravioli stufed with ceps mushrooms and Piedmont hazelnuts served on a chestnut puree	
Squash and autumn truffle	19 €
Minestrone of squash and pumpkin seed emulsion and slices of uncinatum truffle	
The rock fish soup	19 €
Traditional rock fish soup, garlic croutons and thyme flower with its rust	
Organic olive oil focaccia and Serrano's ham	22 €
Beautiful slice of focaccia, figs, fesh goat cheese and slices of Serrano's ham	
Duck foie gras	25 €
Duck foie gras with candied fruit from Lilamand and red wine from the Alpilles	
Trout from Isle sur la Sorgue	23 €
Marinated trout back then cooked halfway with a flame, apple condiment and walnuts, Saint-Marcelin cheese sauce	



To follow

Carnaroli Risotto

32 €

With autumn vegetables and mushroom

Our fish

Turbot

35 €

Cooked on the plancha an autumn sauce and grated bottarga

Mediterranean Sea Bass

39 €

Steamed, coated with a citrus-flavored cream of shellfish

The big prawns

42 €

Linguine, garlic and parsley, creamy bisque
and prawns just snacked

One side included per person

Net prices VAT included



To follow

Our meat

The pig of "La crau"

37 €

Candied cheeks of pig with local beer, carrot butter with ginger

The Lamb of the Alpilles

39€

Lamb shoulders confit with fresh herbs
and mustard condiment

The Beef Fillet

42 €

Roti with thyme, short juice and chestnut crumble
(Supplement Rossini €8)

One side included per person

Our side

Autumn vegetable
Roasted mushroom
Mousseline potato (option truffle +10€)
Carnaroli risotto with old parmesan
Pistou pasta
Mixed salad

Additionnal side 10 €

Net prices VAT included



To finish

Cheese board	33 €
from Lou Canesteou, local cheesemaker	
Baba to share	45 €
Seasonal fruit Isigny cream with Madagascar vanilla	
The cottage cheese tart to share	40 €
Lime emulsion and curd cheese sorbet	
Chocolate éclair 70%	18 €
Dark chocolate ice cream and pecan praline	
Pear vol au vent	16 €
Caramelized pears and pear sorbet	