





Au cœur des jardins du Vallon de Valrugues, là où chantent les cigales et murmurent les Alpilles, notre bistrot vous invite à vous laisser porter par une cuisine 100 % provençale et méditerranéenne, généreuse et sincère.

Toute notre équipe est heureuse de vous accueillir pour le déjeuner de 12h à 13h30

Et pour le 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 d'épautre

Aux légumes d'automne et champignons

32 €

Nos poissons

Le turbot

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

35 €

Le loup de Méditerranée

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

39 €

Les grosses gambas

Linguine ail et persil, bisque crémeuse et gambas juste snackés

42 €

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

Chariot de fromages

Uniquement le soir

21 €

Assiette de trois fromage

Sélection de chez Lou Canesteou, fromager affineur

15 €

Nos pâtisseries

Baba à partager

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

45 €

La tarte au fromage blanc à partager

Emulsion citron vert et sorbet fromage blanc

40 €

Soufflé aux marrons

Et sorbet myrtille

18 €

Eclair chocolat 70%

Crème glacée chocolat noir et praliné noix de pécan

18 €

Vol au vent poire

Poires caramélisées et son sorbet

16 €

Crêpes suzette

Caramel à l'orange

15 €