CANTO CIGALO

Cuisine provençale & méditerranéenne

ROOM SERVICE

Déjeuner de 12h00 à 13h30

Dîner de 19h à 21h30

CANTO CIGALO
Cuisine provençale & méditerranéenne

Pour commencer

Les cèpes et la châtaigne — 17 €
Raviole de cèpes et noisette du piémont
Sur un velours de châtaigne

La soupe de poissons de roche — 19 €
Traditionnelle soupe de poisson de roche, croutons à l'ail,
fleur de thym et rouille

Les courges et la truffe d'automne — 19 €
Minestrone de courges et graines de courge
émulsion et copeaux de truffe uncinatum

La fougasse à l'huile d'olive bio et le jambon Serrano — 22 €
Belle tranche de fougasse figues, chèvre frais
et jambon Serrano

La truite de l'Isle sur la sorgue — 23 €
Dos de truite mariné puis mi cuite à la flamme
condiment pomme d'Eyragues et noix, sauce saint marcelin

Le foie gras de canard — 25 €
Nougat de foie gras de canard aux fruits confits de Lilamand
et vin rouge des Alpilles

Prix en Euros TTC

CANTO CIGALO
Cuisine provençale & méditerranéenne

Pour suivre

Le risotto d'épautre — 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

Prix en Euros TTC

CANTO CIGALO
Cuisine provençale & méditerranéenne

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 fraiches
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 d'épautre aux vieux parmesan
Pates au pistou
Mélange de salades

Garniture supplémentaire: 10€

Prix en Euros TTC

CANTO CIGALO
Cuisine provençale & méditerranéenne

Pour terminer

Planche de fromages — 33 €
Sélection de chez Lou Canesteou, fromager affineur

Baba à partager — 45 €
Mangue passion, crémeux goyave et crème d'Isigny à la vanille

La tarte au fromage blanc — 20 €
Emulsion citron vert et sorbet fromage blanc

Eclair chocolat 70% — 18 €
Crème glacée chocolat noir et praliné noix de pécan

Mont blanc au marron — 18 €
Confit de myrtilles et meringue

Vol au vent poire — 16 €
Poires caramélisées et son sorbet