
CANTO
CIGALO

CANTO CIGALO

Cuisine provençale & méditerranéenne

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

CANTO CIGALO

Cuisine provençale & méditerranéenne

Pour commencer

Les cèpes et la châtaigne — 17 €
Raviole de cèpes et noisettes du Piémont
Sur un velours de châtaignes

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

Le pâté en croute — 19 €
Porc, canard, foie gras et pistache

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

Les saints jacques en coquille — 29 €
Beurre d'échalottes au citron noir

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, nappé d'une crème de coquillages aux agrumes

Les grosses gambas — 42 €
Linguine ail et persil, bisque crémeuse et gambas juste snackées

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 locale,
beurre de carotte au gingembre

L'agneau des Alpilles — 39 €
Épaule 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
Poêlée de champignons du moment
Pommes de terre mousseline option truffe +10€
Risotto d'épautre au vieux parmesan
Pâtes au pistou
Mélange de salades

Garniture supplémentaire: 10€

Prix en Euros TTC

CANTO CIGALO
Cuisine provençale & méditerranéenne

Pour terminer

Chariot de fromages — 21 €
Uniquement le soir

Assiette de trois fromages — 15 €
Sélection de chez Lou Canesteou, fromager affineur

Nos patisseries

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

Mont blanc aux marrons — 18 €
Confit de myrtilles et meringue

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

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

Crêpes suzette — 15 €
Caramel à l'orange

Prix en Euros TTC

CANTO CIGALO

Cuisine provençale & méditerranéenne

Merci à tous nos producteurs

Pour la viande Alazar & Roux

Champignons et truffe Maison Hugo

Fruit confit de la Maison Lilamand

Pain de La fournée des Alpilles

L'huile d'olive du domaine Jolibois

De l'olivier au couteau

Truite pisciculture Meyer

Poissons toute la marée

Fromagerie Gillet

Gwenaël Saès

Alma farm

Lou Canesteou affineur