
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 diner 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

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 thon rouge de Méditerranée — 39 €
Juste snacké, siphon agrumes et salicrones

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

L'agneau des Alpilles — 37 €
Épaules d'agneau confite, herbes fraiches
et condiment moutarde

Le dos de cerf — 39 €
Dos de cerf lardé
Sauce grand veneur

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

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

Chariot de fromage — 21 €
Uniquement le soir

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 au marron — 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