

MENU DE PÂQUES

EASTER MENU

Déjeuners et Dîners du Samedi 16, Dimanche 17 et Lundi 18 Avril 2022.
Lunch and Dinner on Saturday 16th, Sunday 17th and Monday 18th of April 2022.

105 EUROS Hors Boissons

105 Euros, excluding drinks

- L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF / *THE CHEF'S APPETIZER* -

Les Petits Violets / Artichokes

Cuits comme une barigoule, lard fumé,
crème acidulée à l'estragon et riz soufflé au citron.

*Cooked as a barigoule, smoked bacon,
acidulated cream perfumed with tarragon and lemon puffed rice.*

- ENTREE / *STARTER* -

L'Asperge verte de Provence / Green Asparagus from Provence

Cuite doucement au beurre d'agrumes, œuf de caille confit,
toast végétal à l'anguille fumée, pecorino, pomme verte et wakamé.

*Slightly cooked in a citrus butter, preserved quail egg,
vegetal toast with smoked eel, pecorino, green apple and wakame.*

- POISSON / *FISH* -

La Daurade Royale / Sea Bream

Confite à la moelle, fenouil braisé aux épices, pickles de carottes jaunes et jus de roche.
Preserved with marrow, braised fennel with spices, yellow carrots pickles and rock juice.

- VIANDE / *MEAT* -

L'Agneau de Crau / Local Lamb

La selle croustillante, petit-pois à la française, cébette caramélisée au thym,
rhubarbe et menthe poivrée.

*Crispy saddle, French green peas, cebette onion caramelized with thyme,
rhubarb and pepper mint.*

- FROMAGE / *CHEESE* -

Sélection de Fromages de chez Emily à Eygalières.

Cheese selection from Chez Emily in Eygalières.

- DESSERT / *DESSERT* -

La Gourmandise de Pâques / Easter greed

Chocolatée, fraise - rhubarbe, parfumée à la ricotta glacée.
Chocolate, strawberry and rhubarb, perfumed with iced ricotta.

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included