

ROOM SERVICE

Disponible pour le déjeuner de 12h à 13h30 et le dîner de 19h à 21h30

Available for lunch (12:00-13 :30) and dinner (19:00-21:30)

****Disponible 24h/24h – Available 24/24***

Nos Entrées / Our Starters

Potage de légumes de saison / Soup of vegetables **15 Euros**

Assiette de Charcuterie Iberico / plate of Iberico Charcuterie *

Jambon, lomo, chorizo, copeaux de Parmesan, olives noires

The 'Iberico' delicatessen, ham, lomo, chorizo, Parmesan, black olives

24 Euros

Le Saumon / Salmon *

Fumé citron, beurre salé / *The smoked salmon with lemon and salted butter*

24 Euros

La Salade César / Ceasar Salad

Volaille, croûtons, parmesan, tomates confites, anchois, œuf dur

Poultry, croutons, parmesan, preserved tomatoes, anchovies, hard-boiled egg

24 Euros

La Terrine de Foie Gras / Foie Gras

Chutney mangue poivrée, pain grillé.

Mango chutney and grilled bread

30 Euros

Nos Plats / Our Dishes

Assiette Gourmande / Gourmet plate *

Suprême de volaille froid, saumon fumé, charcuterie, salade verte, mayonnaise

Cold supreme chicken, smoked salmon, delicatessen, green salad and mayonnaise sauce

32 Euros

Poisson du jour / Fish of the day

Saisi à l'huile d'olive, beurre blanc au citron, garniture au choix

Seared with oil, lemon butter, side dish of your choice

28 Euros

La Volaille / Poultry

Suprême rôtie et son jus, garniture au choix

Roasted Supreme with sauce, side dish of your choice

28 Euros

Le Tartare de Bœuf Charolais / Charolais beef tartar

Assaisonné par nos soins, frites et salade

Homemade seasoning, French fries and salad

30 Euros

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

Le Filet de bœuf / Beef fillet Grillé, garniture au choix <i>Grilled, side dish of your choice</i>	44 Euros
L'Assiette de légumes de saison / Seasonal vegetables Saisis à l'huile d'olive <i>Grilled with olive oil</i>	26 Euros
Les Pennes Accompagnés de légumes de saisons : pousses d'épinard, panais, carottes, shitaké <i>With seasonal vegetables: spinach, parsnip, carrot and shitake mushrooms.</i>	24 Euros
La Coupelle de frites / French fries	8 Euros
La Coupelle de salade verte / Green salad	8 Euros
Les Garnitures au choix / Side dish of your choice Frites, riz, pâtes, mélange de légumes de saison, salade verte <i>French fries, rice, vegetables, green salad</i>	

Nos Fromages & Desserts / Our Cheeses & Desserts

Assiette de Fromages / Selection of cheeses * Servie avec sa salade verte / <i>with a green salad</i>	21 Euros
La Vanille / The Vanilla * Crème brûlée à la cassonade, tuile craquante, crème glacée vanille <i>Creme brulee with brown sugar, crunchy biscuit, vanilla ice cream</i>	11 Euros
Le Chocolat / The Chocolate * Disque de mousse caraïbe, cœur coulant caramel au beurre salé, glace cacao <i>Caribbean chocolate mousse, creamy salted butter caramel, cocoa ice cream</i>	12 Euros
Le Citron / Lemon Biscuit pain de Gênes, bavaroise ivoire au thé vert Jasmin, éclat de meringue au pavot. <i>Biscuit, Jasmine Green Tea foam and poppy meringue.</i>	14 Euros
Assiette de fruits frais de saison / Fresh Fruits according to season	14 Euros

Menu & plats enfants disponible sur demande / Kids menu available upon request

ROOM SERVICE GASTRONOMIQUE

GASTRONOMIC ROOM SERVICE

Disponible pour le déjeuner de 12h à 13h30 et le dîner de 19h à 21h30

Available for lunch (12:00-13 :30) and dinner (19:00-21:30)

MENU DECOUVERTE

Détails ci-après

en 4 actes (Amuse-Bouche, Entrée, Plat et Dessert)
au tarif de **75 Euros**.

DISCOVERY MENU

Details next page

*in 4 courses (Starter, Main Dish and Dessert)
at the price of 75 Euros.*



L'assiette de fromages affinés par Vincent Vergne, Meilleur Ouvrier de France
en supplément 20€

*Cheese plate from Vincent Vergne, Meilleur Ouvrier de France
with a supplement of 20€*

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

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

Le Maquereau / Mackerel

Cuit à la flamme, crème d'asperges blanches à l'oseille et rhubarbe confite au porto.
Seared, white asparagus cream perfumed with sorrel and candied rhubarb with Porto.

- ENTREE / STARTER -

Le Lieu Jaune / Yellow Pollock

Cuit au sel et aux épices, espuma de fenouil caramélisé, poireaux braisés et jus de cresson.
Cooked with salt and spices, caramelized fennel foam, braised leeks and watercress juice.

Ou / Or

Les Artichauts Barigoules / Barigoules Artichokes

Cuit doucement, brousse de brebis, chorizo de taureau en croûte, cassérons snackés, jus au vin rouge des Alpilles.
Slightly cooked, soft sheep's cheese, bull chorizo in crust, snacked squids, local red wine sauce.

- PLAT / MAIN COURSE -

Le Merlu de Ligne / Hake fish

Saisi, asperges de Provence en croûte de verveine, blettes au Tio Pepe, écume d'amandes et agrumes.
Seared, asparagus from Provence in verbena crust, Swiss chard cooked with Tio Pepe, almonds foam and citrus.

Ou / Or

Le Cochon du Ventoux / Pork from Ventoux

Carré rôti, poitrine glacée aux épices, navet boule d'or au gingembre mentholé, petits pois et sarriette.
Rosted rack, pork belly perfumed with spices, turnip with ginger flavors, green peas and savory.

L'assiette de fromages en supplément 20€

Cheese plate – with a supplement of 20€

- DESSERT / DESSERT -

Le Chocolat / Chocolate

Mariage des trois chocolats aux senteurs de main de Bouddha :
Crémeux aux amandes torréfiées, Mousseux chocolat blanc tonka et glacé Jivara.
*Blend of the three chocolate perfumed with Buddha's hand:
Creamy with roasted almonds, with chocolate and tonka beans foam, Jivara ice cream.*

Ou / Or

La Fraise / Strawberry

Glacée, coeur Mara des bois au crémeux balsamique, lit de rhubarbe parfumée aux agrumes, éclats de spéculoos, lait glacé à la menthe poivrée.
Iced, Mara des bois and balsamic cream, rhubarb perfumed with citrus, notes of speculoos, iced milk with pepper mint.

PETIT DEJEUNER

BREAKFAST

Disponible de 7h30 à 11h

Available from 07:30 to 11:00

Le Petit Déjeuner / Breakfast

Votre petit déjeuner est composé de baguette et de viennoiseries maison, beurre, confitures, miel ainsi que d'une boisson chaude au choix, un jus de fruits frais, un yaourt ou fromage blanc, une salade de fruits ou fruits frais

Your breakfast is composed of homemade bread, viennoiseries, butter, jam, honey and a hot drink, a fresh fruit juice, a yogurt or fresh cottage cheese, a fruits salad or a fresh fruit

25 Euros

Suppléments / Supplements:

Nous pouvons également vous proposer / *we also offer you:*

Oeufs à la coque / Boiled eggs

5 Euros

Oeufs au plat / Fried eggs

5 Euros

Omelette nature / Omelette

5 Euros

Assiette de fromages / Cheeses

5 Euros

Assiette de charcuterie / Cooked pork meats

5 Euros

Assiette de saumon fumé / Smoked salmon

5 Euros

BOISSONS

BEVERAGES

EAUX / WATERS

Vittel (1L.)	8 Euros
½ Vittel	6 Euros
Perrier Bleue (1L.)	8 Euros
½ Perrier Bleu	6 Euros
808 Plate ou Gazeuse (75 cl)	8 Euros

VINS / WINES

Sélection des vins de notre terroir / *Selection of local wine*

Blanc – 50cl Baux de Provence	27 Euros
Rosé – 50cl Baux de Provence	27 Euros
Rouge – 50cl Baux de Provence	27 Euros

Liste complète des vins & des cocktails disponible sur demande avec plus de 300 références...
Wine & cocktails list available upon request, with more than 300 references...