

La Carte du Dîner

De 19h00 à 21h30

Nos Planches à partager

Gourmande / Gourmet

Assortiment : saucisson, saucisse, filet séché, noix de taureau, tomme fraîche de chèvre et de brebis, saumon fumé de la maison Barthouil et foie gras IGP Sud-Ouest au piment d'Espelette. 45 EUROS
Sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese, smoked salmon from Barthouil house and duck foie gras from south-west with espelette pepper.

Saumon fumé de la maison Barthouil / Smoked Salmon from Barthouil house

Tranches de saumon fumé, crème acidulée et blinis. 35 EUROS
Slice of smoked salmon, acidulated cream and blinis.

Le Foie Gras IGP Sud-Ouest / Duck Foie Gras

Le ballottin de 100 grammes de foie gras nature ou au piment d'Espelette, chutney du moment et pain grillé. 34 EUROS
100 grams of duck foie gras nature or with Espelette pepper, chutney and grilled bread.

Sélection de fromages frais et affinés de chez Emily à Eygalières.

Fresh and aged selection from Chez Emily in Eygalières. 21 EUROS

Nos Entrées

Velouté de cucurbitacées / Cucurbits cream soup

Eclats de châtaignes, chips de jambon, écume de bouillon.

Chestnut slivers, ham crisps, bouillon foam.

18 EUROS

L'Œuf en meurette / Egg en meurette

Œuf Bio poché, sauce au vin rouge, champignons de Paris poitrine fumée et mouillettes croustillantes.

Poached organic egg, red wine sauce, button mushrooms smoked bacon and crispy breadcrumbs.

19 EUROS

Viandes régionales & Poissons à la plancha

L'Agneau des Alpilles / Lamb from Alpilles

La Souris confite 8 heures, jus réduit au thym

Confit 8 hours, reduced juice with thyme

38 EUROS

Le Tournedos de Bœuf / Beef Tournedos

200gr – Sauce à la Truffe

200gr – Truffle sauce

41 EUROS

Le Tournedos de Bœuf Rossini / Beef Tournedos Rossini

200gr – Tranche de foie gras snackée, truffe fraîche et sauce à la truffe

200gr – Slices of foie gras with fresh truffle and truffle sauce

54 EUROS

Filet de Loup Bio du Frioul / Sea bass filet

Sauce vin blanc / White wine sauce

35 EUROS

Sole Meunière / Meuniere sole

300-400gr – Sauce beurre noisette citronnée / Lemon hazelnut butter sauce

47 EUROS

Un accompagnement au choix pour votre viande et pour votre poisson :

Frites fraîches et salade / tagliatelles fraîches / purée façon Robuchon / wok de légumes de saison.

Side dish of your choice :

Fresh French fries and salad / fresh tagliatelles / Robuchon mashed potatoes / wok of seasonal vegetables.

Nos pâtes

Tagliatelles fraîches / Fresh tagliatelles

-1/2 Homard avec bisque créinée de homard / *1/2 lobster*

40 EUROS

-Homard entier avec bisque créinée de homard / *whole lobster*

60 EUROS

-Aux légumes de saison / with seasonal vegetables :

28 EUROS

*Tarifs nets TTC / Net prices VAT included
Toutes nos viandes sont issues de la région et françaises*

Nos Récompenses

Le Chocolat / *Chocolate*

Tarte parfumée tonka, mousse Gianduja, copeaux de chocolat blanc.
tonka pie, Gianduja mousse, white chocolate.

15 EUROS

Le Bourdaloue / *Bourdaloue*

Crème amandine, poire pochée cannelle, éclat d'amande.
Almond cream, cinnamon poached pear, almond shine.

15 EUROS

Le Tiramisu / *Tiramisu*

Aux senteurs de spéculos, crème de mascarpone café et Kahlua.
With speculoos scents, coffee cream and Kahlua.

15 EUROS

Le Riz au lait / *Rice pudding*

Confiture d'agrumes aux sésames, riz crémeux vanille.
Citrus jam with sesame, creamy vanilla rice.

15 EUROS

La Bûche

Biscuit à la noisette aux éclats de marrons parfumés à la vanille,
Cœur de mandarine impériale.
*Hazelnut biscuit with vanilla-flavoured chestnut pieces,
Imperial mandarin heart.*

15 EUROS

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included
Toutes nos viandes sont issues de la région et françaises