

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

90 EUROS

- ENTREE / STARTER -

La Truite d'Ardèche / Ardèche Trout

Saisie à l'unilatéral, beurre blanc à l'ail noir, asperge verte de Provence, wakamé croustillant.

Seared on one side, white butter with black garlic, green asparagus from Provence, crispy wakame.

Ou / Or

Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras

Mi-cuit, céleri confit, pomme verte, anguille fumée et pain aux céréales toasté.

Half-cooked, candied celery, green apple smoked eel and toasted cereal bread.

- PLAT / MAIN COURSE -

Le Bar de Méditerranée / The Mediterranean Sea Bass

Juste saisi, courgette verte de Provence, pétale de fenouil caramélisé à l'orange, embeurrée de fève à la sarriette, jus à la badiane.

Just seared, green zucchini from Provence, caramelized fennel with orange, buttered broad bean with savory, star anise juice.

Ou / Or

L'Agneau de Crau / Crau Lamb

La selle cuite basse température, l'épaule confite, jeune carotte de couleur, échalote au Grand Marnier et jus corsé.

Saddle low temperature cooked, candied shoulder, young colorful carrot, shallot with Grand Marnier and strong juice.

La sélection de fromage en supplément 21€

Cheese selection – additional cost 21€

- DESSERT / DESSERT -

Le Chocolat Framboise / Raspberry Chocolate

Bille parfumée au miel de notre région, Streusel croustillant, nage de yaourt, framboise pépins, sorbet plein fruits.

Ball scented with honey from our region, crispy Streusel, yoghurt, raspberry pips, full fruit sorbet.

Ou / Or

La Fraise / Strawberry

Confit de rhubarbe pochée, Gariguettes de nos vergers, salade herbes à l'huile d'Olive, croustillant de damier cacao, vanille, sorbet Mara des Bois.

Poached rhubarb, Gariguettes of our orchards,

Salad herbs with olive oil, crispy chocolate vanilla, Mara des Bois sorbet.

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

MENU VALRUGUES/ VALRUGUES MENU

140 EUROS – 4 plats /courses

120 EUROS – 3 plats /courses

- ENTREE / STARTER -

Le Poulpe de Galice / Galice Octopus

Grillé au barbecue japonais, carottes des sables en texture kumquat et tuile au curcuma.

Grilled on a Japanese barbecue, sand carrot declension, turmeric tuile.

- POISSON / FISH -

Le Saint Pierre / John Dory

Saisi, asperge verte de Provence,
petit pois et huile de Cosse, condiment à la rhubarbe.

*Seared, green asparagus from Provence,
peas and Pol oil, rhubarb condiment.*

- VIANDE / MEAT-

Le Pigeon des Costières / Pigeon from the Costières de Nîmes

Suprême rôti sur coffre, cuisse confite, émulsion de pomme de terre à l'ail des ours,
morilles au vin jaune, poirettes grillées et condiments à la Cranberry.

*Cooked on chest, confit thigh, wild garlic potato emulsion,
morels cooked with yellow wine, grilled leeks and cranberry condiments.*

En Supplément – 21€

Sélection de Fromages de chez Emily à Eygalières.

Cheese selection from Chez Emily in Eygalières.

- DESSERT / DESSERT -

Le Printemps / Spring

Palet citronné, parfumé crème de petit pois et menthe,
tuile basilic, asperges glacées de nos régions, fleur étoilée.

*Lemon biscuit, scented with cream of pea and mint,
crispy basil flavor, regional glazed asparagus, star flower.*

LA CARTE / À LA CARTE MENU

ENTREES / STARTERS

Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras

Mi-cuit, céleri confit, pomme verte, anguille fumée et pain aux céréales toasté.

Half-cooked, candied celery, green apple, smoked eel and toasted cereal bread.

39 EUROS

La Truite d'Ardèche / Ardèche Trout

Saisie à l'unilatéral, beurre blanc à l'ail noir, asperge verte de Provence, wakamé croustillant.

Seared on one side, white butter with black garlic, green asparagus from Provence, crispy wakame

38 EUROS

Le Poulpe de Galice / Galice Octopus

Grillé au barbecue japonais, carottes des sables en texture, kumquat et tuile au curcuma.

Grilled on a Japanese barbecue, sand carrot declension, turmeric tuile.

38 EUROS

LES POISSONS / FISH

Le Saint Pierre / John Dory

Saisi, asperge verte de Provence,

petit pois et huile de Cosse, condiment à la rhubarbe.

Seared, green asparagus from Provence, peas and Pol oil, rhubarb condiment.

48 EUROS

Le Bar de Méditerranée / The Mediterranean Sea Bass

Juste saisi, courgette verte de Provence, pétale de fenouil caramélisé à l'orange, embeurrée de fève à la sarriette, jus à la badiane.

Just seared, green zucchini from Provence, caramelized fennel with orange, buttered broad bean with savory, star anise juice.

40 EUROS

LES VIANDES / MEAT

L'Agneau de Crau / Crau Lamb

La selle cuite basse température, l'épaule confite, jeune carotte de couleur, échalote au Grand Marnier et jus corsé.

Saddle low temperature cooked, candied shoulder, young colorful carrot, shallot with Grand Marnier and strong juice.

41 EUROS

Le Pigeon des Costières / Pigeon from the Costières de Nîmes

Suprême rôti sur coffre, cuisse confite, émulsion de pomme de terre à l'ail des ours, morilles au vin jaune, poirettes grillées et condiments à la Cranberry.

Cooked on chest, confit thigh, wild garlic potato emulsion, morels cooked with yellow wine, grilled leeks and cranberry condiments.

53 EUROS

LA CARTE / À LA CARTE MENU

LA SELECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINES

A FRESH AND AGED CHEESE SELECTION

De Chez Emily à Eygalières / *From Chez Emily in Eygalières*

21 EUROS

LES DESSERTS / DESSERTS

Le Printemps / *Spring*

Palet citronné, parfumé crème de petit pois et menthe,
tuile basilic, asperges glacées de nos régions, fleur étoilée.
*Lemon biscuit, scented with cream of pea and mint,
crispy basil flavor, regional glazed asparagus, star flower.*

21 EUROS

La Fraise / *Strawberry*

Confit de rhubarbe pochée, Gariguettes de nos Vergers,
salade herbes à l'huile d'Olive, croustillant de damier cacao, Vanille, sorbet Mara des Bois.
*poached rhubarb, Gariguettes of our orchards,
salad herbs with olive oil, crispy chocolate, vanilla, Mara des Bois sorbet.*

21 EUROS

Le Choco-Framboise / *Chocolate*

Bille parfumée au miel de notre région, Streusel croustillant, nage de yaourt,
framboise pépins et sorbet plein fruits.
*Pearl flavored with honey from our region, crispy streusel,
yogurt sauce, raspberry seeds and full fruit sorbet.*

22 EUROS

La Mangue / *Mango*

Caramélia, glacé exotique, sablé cacao aux senteurs de passion, meringue flambée,
Billes de choco mangue et noisettes, crème glacée noix de coco.
*Caramelia, exotic glaze, cocoa shortbread with passion scents, blazed meringue,
Mango and hazelnut chocolate balls, coconut ice cream.*

23 EUROS

*Certains desserts nécessitent une longue préparation, nous vous conseillons donc de les commander en début de repas.

*Some desserts require long preparation, so we advise you to order them at the beginning of your meal.

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included