

# **MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU**

**90 EUROS**

- ENTREE / STARTER -

## **Le Thon Albacore / Albacore Tuna**

Mariné et grillé, aubergine graffiti, pulpe de pêche verveine et citronnelle.  
Chips de riz soufflé.

*Marinated and grilled, graffiti eggplant, peach pulp, verbena and lemongrass.  
Puffed rice chips.*

*Ou / Or*

## **Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras**

Mi-cuit, melon des Lonnes, olives Grossane,  
lomo Ibérique et pain au céréales toasté.

*Semi-cooked, Lonnes melon, Grossane olives,  
Iberian lomo 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 rôti au thym, Noire de Crimée juste tiédie, poivron confit,  
ail noir et anchoïade, côte de blette caramélisée au soja.

*Roasted saddle with thyme, just warmed Crimean black tomato, candied pepper,  
black garlic and anchovy, chard caramelized with soy.*

## **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 Pastèque / Watermelon**

Pochée au jus de griottes, verveine, billes de pêche au thym citronné,  
sablé marbré, Sacristain parfum de Provence, froissé citron, sorbet nectarine.

*Poached with Morello cherry juice, verbena, peach balls with lemon thyme,  
marbled shortbread, Provence-scented Sacristain, lemon crumpled, nectarine 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 chorizo de la mer, agrumes et abricot rôti.

*Grilled on Japanese barbecue, sand carrots in texture, sea chorizo, citrus fruits and roasted apricot.*

- POISSON / FISH -

### **Le Saint Pierre / John Dory**

Cuit au beurre noisette, Conchiglioni farcie, marmelade de tomates et courgettes jaunes aux agrumes.

*Cooked with brown butter, stuffed Conchiglioni, tomato marmalade and yellow zucchini with citrus fruits.*

- VIANDE / MEAT -

### **Le Pigeon des Costières / Pigeon from the Costières de Nîmes**

Suprême rôti sur coffre, cuisse confite, poireau brûlé, girolles, émulsion de maïs à la truffe d'été et condiment d'abricot à l'estragon.

*Supreme roasted on chest, confit leg, burnt leek, chanterelles, corn emulsion with summer truffle and apricot with tarragon condiment.*

En Supplément – 21€

### **Sélection de Fromages de chez Emily à Eygalières.**

*Cheese selection from Chez Emily in Eygalières.*

- DESSERT / DESSERT -

### **L'Abricot / Apricot**

Pain de Gènes parfumé à la pistache, abricots rôtis de Provence à la sarriette, ganache montée au lait d'amande et cristalline de sucre.

*Genes bread flavored with pistachio, roasted apricots from Provence with savory, almond milk ganache and crystalline sugar.*

## 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

#### **Le Thon Albacore / Albacore Tuna**

Mariné et grillé, aubergine graffiti, pulpe de pêche verveine et citronnelle.

Chips de riz soufflé.

*Marinated and grilled, graffiti eggplant, peach pulp, verbena and lemongrass.*

*Puffed rice chips.*

38 EUROS

#### **Le Poulpe de Galice / Galice Octopus**

Grillé au barbecue japonais, carottes des sables en texture, chorizo de la mer, agrumes et abricot rôti.

*Grilled on Japanese barbecue, sand carrots in texture,*

*sea chorizo, citrus fruits and roasted apricot.*

39 EUROS

### LES POISSONS / FISH

#### **Le Saint Pierre / John Dory**

Cuit au beurre noisette, Conchiglioni farcie, marmelade de tomates et courgettes jaunes aux agrumes.

*Cooked with brown butter, stuffed Conchiglioni,*

*tomato marmalade and yellow zucchini with citrus fruits.*

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 rôti au thym, Noire de Crimée juste tiédie, poivron confit, ail noir et anchoïade, côte de blette caramélisée au soja.

*Roasted saddle with thyme, just warmed Crimean black tomato, candied pepper,*

*black garlic and anchovy, chard caramelized with soy.*

42 EUROS

#### **Le Pigeon des Costières / Pigeon from the Costières de Nîmes**

Suprême rôti sur coffre, cuisse confite, poireau brûlé, girolles,

émulsion de maïs à la truffe d'été et condiment d'abricot à l'estragon.

*Supreme roasted on chest, confit leg, burnt leek, chanterelles,*

*corn emulsion with summer truffle and apricot with tarragon condiment.*

48 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

#### **L'Abricot / *Apricot***

Pain de Gènes parfumé à la pistache, abricots rôtis de Provence à la sarriette, ganache montée au lait d'amande et cristalline de sucre.

*Genes bread flavored with pistachio, roasted apricots from Provence with savory, almond milk ganache and crystalline sugar.*

21 EUROS

#### **La Pastèque / *Watermelon***

Pochée au jus de griottes, verveine, billes de pêche au thym citronné, sablé marbré, Sacristain parfum de Provence, froissé citron, sorbet nectarine.

*Poached with Morello cherry juice, verbena, peach balls with lemon thyme, marbled shortbread, Provence-scented Sacristain, lemon crumpled, nectarine 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.*

