

# La Carte

De 12h00 à 13h45 et de 19h00 à 21h30

## Nos Planches à partager

### **L'Ibérique/ The Ibèrian**

Lomo Cebo Di Campo, chorizo Ibérique, Jabugo Cinco Jotas, capron, ail confit, pain toasté à l'huile d'olive du Moulin du Calanquet et tomates séchées.

*Lomo Cebo Di Campo, Iberian Chorizo, Jabugo Cinco Jotas (Raw ham), capron, candied garlic, toasted bread with Calanquet olive oil and dried tomatoes.*

25 EUROS

### **Le Cœur de saumon Bio / Organic smoked Salmon**

Façon gravlax aux agrumes et épices douces, mascarpone au citron vert et romarin, pain toasté à l'huile d'olive du Moulin du Calanquet.

*Gravlax style with citrus fruits and sweet spices, lime and rosemary mascarpone, bread toasted with olive oil from Moulin du Calanquet.*

22 EUROS

### **Le Foie Gras de la Maison Rougier / Duck Foie Gras from Maison Rougier**

Mi-cuit, chutney de mangue au citron vert et piment d'Espelette, pain aux céréales toasté.

*Semi-cooked, mango chutney with lime and Espelette pepper, toasted cereal bread.*

28 EUROS

### **La Sélection de fromages / Cheese selection**

Assortiment de 4 fromages du moment, brebis, vache et chèvre, accompagné de confiture de figue au poivre Penja, de fruits secs, d'une salade de jeunes pousses acidulées et de pain.

*Assortment of 4 cheeses of the moment, sheep, cow and goat, served with fig jam with Penja pepper, dried fruits, a salad of tangy young shoots and bread.*

30 EUROS

### **La planche mixte / The mixed board**

Une sélection de nos 4 planches du moment.

*A selection of our 4 current boards.*

45 EUROS

## Nos Entrées

### **L'œuf Cocotte aux Girolles / Cocotte egg with chanterelles**

Œuf Label Rouge, poêlée de girolle aux herbes, crème au vin jaune, Pecorino 18 mois, roquette.  
*Label Rouge egg, pan-fried chanterelle mushrooms with herbs, yellow wine cream, 18 month Pecorino, salad.*

22EUROS

### **Le Velouté de Butternut / Butternut soup**

A l'orange, huile de sésame bio et oignons caramélisés au soja  
*With orange, organic sesame oil and soy caramelized onions*

20 EUROS

### **Le Carpaccio de Veau / Veal Carpaccio**

Rôti doucement, sauce Vitello Tonnato, Parmesan 24 mois, caprons, jeunes pousses d'épinard acidulées et tuile croustillante.  
*Slowly cooked, Vitello Tonnato sauce, 24 month Parmesan, capers, tangy young spinach leaves and crispy tile.*

24 EUROS

### **Les Langoustines / Scampi**

Rôties, poireau braisé, chutney de mangue au citron vert et jus corsé.  
*Roasted, braised leek, mango lime chutney and strong juice.*

26 EUROS

### **Le Poireau braisé / Leeks**

Feta AOP condiment à la moutarde de Meaux, jeunes pousses acidulées et tuile croustillante.  
*Feta AOP condiment with Meaux mustard, tangy young shoots and crispy tiles.*

20 EUROS

## Les Plats

### **Le Cabillaud / Cod**

Rôti au thym, pomme de terre au safran, jus de poisson de roche, salade de fenouil croquant au citron vert et condiment à l'olive noire des Baux.  
*Roast with thyme, saffron potato, rock fish juice, crunchy fennel salad with lime and black olive condiment from Les Baux.*

33 EUROS

### **L'Entrecôte ou la Côte de Bœuf à partager Black Angus / French Beef to share following arrival**

Pommes de terre grenailles ou frites, oignons caramélisés au soja et légumes confits, sauce béarnaise.

*New potatoes or French Fries, caramelized onion with soy and candied vegetables, béarnaise sauce.*

36/85 EUROS

### **La Pluma Ibérique / Iberian Pluma**

Marinée et grillée au soja, wok de légumes, sucrose croquante à la mangue.  
*Marinated and grilled with soy, vegetables wok, crunchy mango sucrose.*

34 EUROS

**La Volaille Fermière / Free-range Poultry**

Rôti à la citronnelle, écrasé de pomme de terre aux cébettes,  
jus de volaille au thym citron.

*Roasted with lemongrass, mashed potatoes with spring onions,  
poultry juice with lemon thyme.*

29 EUROS

**Le Tartare de Bœuf Charolais / Charolais Beef Tartare**

Assaisonné par nos soins, frites, salade de jeunes pousses.

*Seasoned by us, fries, salad of young shoots.*

30 EUROS

**Le Croque Truffe / The Truffle Croque**

Pain toasté au beurre d'herbes, truffe Melano, vieux comté 24 mois, jambon de Sauget,  
salade de jeune pousse.

*Toasted bread with herb butter, Melano truffle, 24 months Comté, Sauget ham,  
young sprout salad.*

30 EUROS

**Les Gambas / King Prawns**

Poêlé en persillade linguine au parmesan 24 mois, citron confit et pignon de pin torréfiés.

*Pan-fried with 24-months parmesan linguine, candied lemon and roasted pine nuts.*

33 EUROS

**Le Risotto d'Epeautre du Mont Ventoux / Spelled Risotto from Mont Ventoux**

Crème fermière, truffe d'été, parmesan 24 mois, herbes fraîches du jardin et légumes confits.

*Farmhouse cream, summer truffle, 24-month parmesan, fresh garden herbs  
and candied vegetables.*

28 EUROS

**Le Bar / Seabass**

Saisi au beurre d'algues, légumes du moment confits et chapelure citronnée.

*Seared in seaweed butter, candied seasonal vegetables and lemony breadcrumbs.*

32 EUROS

## **Nos desserts**

15 EUROS

### ***La Tarte aux prunes / Plum Tart***

Pâte sablée maison, crème d'amandes, confit de prunes et prunes fraîches  
*Homemade shortcrust pastry, almond cream, candied plums and fresh plums.*

### ***Le Mille-Feuilles / French Mille-Feuilles***

Vanille, crème mousseline, feuilletage caramélisé, sauce caramel.  
*Vanilla, mousseline cream, caramelized puff pastry, caramel sauce.*

### ***Le Mont-Blanc / Mont-Blanc***

Tartelette amande Amarena, chantilly et vermicelles marron parfumées au rhum.  
*Amarena almond tartlet, whipped cream and chestnut vermicelli flavored with rum.*

### ***Le Chocolat / Chocolate***

Biscuit Brownies, crémeux Gianduja, mousseline Caraïbe au Praligrain.  
*Brownies biscuit, Gianduja cream, Caribbean mousseline with Praligrain.*

### ***Le Cheesecake / The Cheesecake***

Spéculoos, crème Philadelphia au miel, figues fraîches.  
*Speculoos, Philadelphia cream with honey, fresh figs.*