

La Carte Room Service

De 12h00 à 13h45 et de 19h00 à 21h30

Nos Planches à partager

L'Ibérique/ The Iberian

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.

21 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.