

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

90 EUROS

- ENTREE / STARTER -

L'Espadon / Swordfish

Confit puis grillé, butternut, clémentine,
pickles de girolle et miso.

*Candied then grilled, butternut, clementine,
pickled chanterelle and miso.*

Ou / Or

Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras

Cuit doucement, poire pochée dans un vin épicé, châtaigne.

Gently cooked, pear poached in a spiced wine, chestnut.

- PLAT / MAIN COURSE -

La Truite de l'Ardèche / Ardèche Trout

Saisie, céleri à la vanille, mangue à l'aneth,
oignon soja et jus corsé.

*Seared, celery with vanilla, mango with dill,
Onion, soy and strong juice.*

Ou / Or

L'Agneau de Crau / Crau Lamb

La selle rôtie au thym, mignon grillé, pruneau, Pak Choi
et croustillant d'épaule.

*Saddle roasted with thyme, grilled Mignon, prune, Pak Choi
And crispy shoulder.*

La sélection de fromage en supplément 21€

Cheese selection – additional cost 21€

- DESSERT / DESSERT -

La Poire / The Pear

Moelleux noisette parfumé vanille de Madagascar,
coeur de caramel salé, croustillant Tonka, gel de sudachi et sorbet Williams.

*Hazelnut cake flavored with Madagascar vanilla,
salted caramel heart, crispy Tonka, sudachi gel and Williams sorbet.*

Ou / Or

L'Exotique / The Exotic

Confit d'ananas et de citron vert, Crème vanille coco.

Sauce créole, sorbet Piña colada et tuile passion.

*Pineapple and lime confit, Coconut vanilla cream.
Creole sauce, Piña colada sorbet and crispy passion fruit.*

MENU VALRUGUES/ VALRUGUES MENU

130 EUROS – 4 plats (Poisson et viande) /courses (Fish and meat)

110 EUROS – 3 plats (Poisson ou viande au choix) /courses (Fish or meat by your choice)

- ENTREE / *STARTER* -

Les Saint Jacques / *Scallops*

En deux temps, chou-fleur caramélisé, beurre d'algues, émulsion au curry,
tartare à la pomme Granny et Combava.

*In two steps, caramelized cauliflower, seaweed butter, curry emulsion,
Granny and Kaffir lime apple tartare.*

- POISSON / *FISH* -

La Lotte / *Monkfish*

En mosaïque, nori, céleri confit, poireaux, palourde et beurre blanc.

Mosaic, nori, candied celery, leeks, clams and white butter sauce.

- VIANDE / *MEAT*-

Le Chevreuil / *Deer*

Noisette rôtie au thym, salsifis à la grenade,
poirette grillée, pleurotes et figes violettes.

*Roasted venison tenderloin with thyme, pomegranate salsify,
grilled pear, oyster mushrooms and purple figs.*

En Supplément – 21€

Sélection de Fromages de chez Emily à Eygalières.

Cheese selection from Chez Emily in Eygalières.

- DESSERT / *DESSERT* -

Le Soufflé / *The Soufflé*

Au Cacao du Belize, Grand Cru pure origine, accompagné de sa Mandarine pochée
au beurre d'orange et sorbet agrumes.

*With Belizean Cocoa, Grand Cru pure origin, poached mandarin
with orange butter and citrus sorbet.*

LA CARTE / À LA CARTE MENU

ENTREES / STARTERS

Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras

Cuit doucement, poire pochée dans un vin épicé, châtaigne.

Gently cooked, pear poached in a spiced wine, chestnut.

39 EUROS

L'Espadon / Swordfish

Confit puis grillé, butternut, clémentine, pickles de girolle et miso.

Candied then grilled, butternut, clementine, pickled chanterelle and miso.

38 EUROS

Les Saint Jacques / Scallops

En deux temps, chou-fleur caramélisé, beurre d'algues, émulsion au curry, tartare à la pomme Granny et Combava.

In two steps, caramelized cauliflower, seaweed butter, curry emulsion, Granny and Kaffir lime apple tartare.

40 EUROS

LES POISSONS / FISH

La Lotte / Monkfish

En mosaïque, nori, céleri confit, poireaux, palourde et beurre blanc.

Mosaic, nori, candied celery, leeks, clams and white butter sauce.

48 EUROS

La Truite de l'Ardèche / Ardèche Trout

Saisie, céleri à la vanille, mangue à l'aneth, oignon soja et jus corsé.

Seared, celery with vanilla, mango with dill, Onion, soy and strong juice.

41 EUROS

LES VIANDES / MEAT

L'Agneau de Crau / Crau Lamb

La selle rôtie au thym, mignon grillé, pruneau, Pak Choi et croustillant d'épaule.

Saddle roasted with thyme, grilled Mignon, prune, Pak Choi And crispy shoulder.

42 EUROS

Le Chevreuil / Deer

Noisette rôtie au thym, salsifis à la grenade, poirette grillée, pleurotes et figues violettes.

Roasted venison tenderloin with thyme, pomegranate salsify, grilled pear, oyster mushrooms and purple figs.

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*

Sélection des 3 Fromages du moment / *A selection of 3 cheeses of the moment* 15 EUROS

Au choix sur le chariot / *Of your choice on the cheese cart* 21 EUROS

LES DESSERTS / DESSERTS

Le Soufflé / *The Soufflé**

Au Cacao du Belize, Grand Cru pure origine, accompagné de sa Mandarine pochée au Beurre d'orange et sorbet agrumes.

With Belizean Cocoa, Grand Cru pure origin, poached mandarin with orange butter and citrus sorbet.

23 EUROS

L'Exotique / *The Exotic*

Confit d'ananas et de citron vert, Crème vanille coco.

Sauce créole, sorbet Piña colada et tuile passion.

Pineapple and lime confit, Coconut vanilla cream.

Creole sauce, Piña colada sorbet and crispy passion fruit.

21 EUROS

La Poire / *The Pear*

Moelleux noisette parfumé vanille de Madagascar,

coeur de caramel salé, croustillant Tonka, gel de sudachi et sorbet Williams.

Hazelnut cake flavored with Madagascar vanilla,

salted caramel heart, crispy Tonka, sudachi gel and Williams sorbet.

21 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.*