

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

90 EUROS

- ENTREE / STARTER -

Le Cabillaud / Cod

En pétales, chou-fleur caramélisé, vierge de mangue,
combava, tuile de pain aux céréales.

*Like petals, caramelized cauliflower, mango condiment,
kaffir lime, crispy cereal bread.*

Ou / Or

Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras

Mi-cuit, butternut confit, oignons grelots,
mandarine et lomo Ibérique.

*Semi-cooked, candied butternut, pearl onions,
mandarin and Iberian lomo.*

- PLAT / MAIN COURSE -

Le Lieu Jaune / The pollock

Saisi, crème de curry et romarin,
seiches safranées et sommité de brocolis acidulés.

*Seared, curry cream and rosemary,
saffron cuttlefish and tangy broccoli.*

Ou / Or

La Canette / The can

Rôtie au thym, patate douce caramélisée, shiitaké,
salsifis au citron et jus corsé au vin rouge des Alpilles.

*Roasted with thyme, caramelized sweet potato, shiitake,
salsify with lemon and strong juice with red wine from the Alpilles.*

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.

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

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

Rôties dans un beurre aux algues, poireaux braisés,
topinambour, champagne et kiwi.

*Roasted in seaweed butter, braised leeks,
Jerusalem artichokes, champagne and kiwi.*

- POISSON / FISH -

Le Rouget / Red Mullet

Saisi sur peau, bouillon au safran, pomme de terre confite,
aïoli, pétale de chou.

*Seared on the skin, saffron broth, candied potato,
aioli, cabbage petal.*

- VIANDE / MEAT-

Le Pigeon / Pigeon

Suprême rôti sur le coffre, cuisse confite, réduction de jus de carotte,
choux vert au gingembre, condiments aux agrumes.

*Roasted supreme on the chest, confit leg, carrot juice reduction,
Ginger collard greens, citrus condiments.*

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

Mi-cuit, butternut confit, oignons grelots, mandarine et lomo Ibérique.

Semi-cooked, candied butternut, pearl onions, mandarin and Iberian lomo.

39 EUROS

Le Cabillaud / Cod

En pétales, chou-fleur caramélisé, vierge de mangue, combava, tuile de pain aux céréales.

Like petals, caramelized cauliflower, mango condiment,

kaffir lime, crispy cereal bread.

38 EUROS

Les Saint Jacques / Scallops

Rôties dans un beurre aux algues, poireaux braisés, topinambour, champagne et kiwi.

Roasted in seaweed butter, braised leeks, Jerusalem artichokes,

champagne and kiwi.

40 EUROS

LES POISSONS / FISH

Le Lieu Jaune / The pollock

Saisi, crème de curry et romarin, seiches safranées et sommité de brocolis acidulés.

Seared, curry cream and rosemary, saffron cuttlefish and tangy broccoli.

41 EUROS

Le Rouget / Red Mullet

Saisi sur peau, bouillon au safran, pomme de terre confite, aioli, pétale de chou.

Seared on the skin, saffron broth, candied potato, aioli, cabbage petal.

48 EUROS

LES VIANDES / MEAT

La Canette / The can

Rôtie au thym, patate douce caramélisée, shiitaké, salsifis au citron

et jus corsé au vin rouge des Alpilles.

Roasted with thyme, caramelized sweet potato, shiitake, salsify with lemon

and strong juice with red wine from the Alpilles.

42 EUROS

Le Pigeon / Pigeon

Suprême rôti sur le coffre, cuisse confite, réduction de jus de carotte,

choux vert au gingembre, condiments aux agrumes.

Roasted supreme on the chest, confit leg, carrot juice reduction,

Ginger collard greens, citrus condiments.

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

Le Riz au lait / *Rice pudding*

Au chocolat vanillé, servi chaud, parfumé à l'orange tuile gavotte et sorbet mandarine.

With vanilla chocolate, served hot, perfume with orange,

Gavotte tile and citrus sorbet.

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.