

À la carte

Entrées - Starters

| | | |
|--|---------------------|------|
| Huîtres fines de Claire <i>Oysters Fines de Claire</i> | 6 pc <i>6 pc</i> | 12 € |
| Saumon fumé au foin de Crau, mousse au fromage blanc <i>Smoked Salmon with Cream Cheese Mousse</i> | | 12 € |
| Tempura de Crabe mou, sauce aux crustacés, condiment au citron <i>Soft-shell Crab tempura, Seafood Sauce and Lemon Relish</i> | | 12 € |
| Velouté de topinambours vanillé, foie gras et grues de cacao <i>Jerusalem Artichoke Soup with Vanilla flavouring, Foie gras and Cocoa nibs</i> | | 15 € |
| Salade de saison : Betterave, faisselle, champignons marinés, poires et noix <i>Salad of the Season : Beetroot, marinated Mushrooms, Pears, Walnuts and faisselle</i> | | 12 € |

Plats Principaux - Main Courses

| | |
|---|------|
| Calamars farcis au chorizo, servi avec risotto noir <i>Calamari stuffed with Chorizo, served with black Risotto</i> | 24 € |
| Poulpe de roche grillé avec citron confit <i>Roasted Squid with Lemon Relish</i> | 25 € |
| Poisson du Jour <i>Fish of the Day</i> | 24 € |
| Gratin de Tourteau, corail de crabe, céleri rave et basilic thaï <i>Crab Gratin with crab coral, Celeriac and Thai Basil</i> | 25 € |
| Filet mignon de porc ibérique, purée de patate douce <i>Iberian Porc Filet Mignon, Sweet Potato purée</i> | 24 € |
| Agneau de lait des Alpilles avec son samoussa <i>Roasted Lamb from the Alpilles with samoussa</i> | 25 € |
| Joue de bœuf en daube, pommes de terre ratte <i>Beef Cheek in a stew, served with fingerling Potatoes</i> | 26 € |
| Filet de bœuf Simmental grillé, sauce échalotes <i>Grilled Simmental Beef Fillet with Shallot Sauce</i> | 28 € |
| Pithivier de pigeon, foie gras, confiture de figue-orange <i>Pigeon Pithiviers with foie gras and Fig & Orange jam</i> | 32 € |

Menu enfants / Kids' Menu

Plat + 2 boules de glace / 15 €

Steak haché ou filet de poisson poêlé ou Nuggets de poulet
avec garniture au choix (frites, légumes, pâtes au beurre)

Main course + Ice Cream (2 scoops) 15 €

Beef Burger, Fish Fillet or Chicken Nuggets
with choice of side dishes (French Fries, Vegetables, Pasta)

Fromages et Desserts / Cheese and Dessert

| | |
|---|------|
| Sélection de fromages affinés par Josiane Déal MOF <i>Selection of Cheeses from Josiane Déal</i> | 9 € |
| Fondant au chocolat, framboises et glace vanille <i>Chocolate Fondant with Raspberries and Vanilla Ice Cream</i> | 12 € |
| Tarte Tatin, sauce pomme et vanille de Madagascar <i>Apple Tart Tatin with Vanilla Sauce</i> | 9 € |
| Mont Blanc, crème de mandarine <i>« Mont Blanc » (Meringue and Chestnut Cream), with Mandarine Cream</i> | 12 € |
| Baba aux poires avec poires rôties et crème gorgonzola <i>Pear Baba with roasted Pears and Gorgonzola Cream</i> | 10 € |
| Mille-feuille montée à la minute au caramel et noisettes <i>Caramel and Hazelnut Mille-feuille à la minute</i> | 10 € |
| Coupe de Glaces ou Sorbets au choix (Menodiciotto) <i>Bowl of Ice Cream or Sorbet from Menodiciotto</i> | 9 € |

Brunch

43 €

Buffet servi le dimanche de 12h à 14 h – Grand choix de mets froids et chauds, un agneau ou cochon de lait grillé à la broche, buffet de fromages et desserts
Buffet served on Sundays from 12 am to 2 pm

Menu Déjeuner / Lunch Menu

Servi de Mardi à Samedi, de 12h00 à 14h00

Served Tuesday - Saturday, 12.00 am to 2.00 pm

Plat (Suggestion du jour) + Café (mardi à vendredi) 18 €

Main Course (Today's Special) + Coffee (Tuesday to Friday)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25€

Starter + Main or Main + Dessert

Entrée, Plat & Dessert 30 €

Starter, Main course & Dessert

-----Entrées-----

Saumon fumé au foin de Crau, mousse au fromage blanc
Smoked Salmon with Cream Cheese Mousse

ou

Velouté de topinambours vanillé, foie gras et grues de cacao
Jerusalem Artichoke Soup with Vanilla flavouring, Foie gras and Cocoa nibs

ou

Tempura de Crabe mou, sauce aux crustacés, condiment au citron
Soft-shell Crab Tempura, Seafood Sauce and Lemon Relish

-----Plats / Main Courses-----

Poisson du Jour

Fish of the Day

ou

Calamars farcis au chorizo, servi avec risotto noir

Calamari stuffed with Chorizo, served with black Risotto

ou

Filet mignon de porc ibérique, purée de patate douce

Iberian Porc Filet Mignon, Sweet Potato purée

---Fromages ou Dessert / Cheeses ou Desserts----

Sélection de fromages affinés par Josiane Déal MOF

Selection of Cheeses by Josiane Déal

ou

Fondant au chocolat, framboises et glace vanille
Chocolate Fondant with Raspberries and Vanilla Ice Cream

ou

Tarte Tatin, sauce pomme et vanille de Madagascar

Apple Tart Tatin with Vanilla Sauce

ou

Coupe de Glaces ou Sorbets au choix (Menodiciotto)

Bowl of Ice Cream or Sorbet from Menodiciotto

Menu Dîner / Dinner Menu

Servi Lundi – Samedi de 19h30 à 21h30
Served Monday – Saturday 7.30 pm - 9.30 pm

Entrée, Plat & Dessert

32 €

Starter, Main course & Dessert

-----Entrées-----

Saumon fumé au foin de Crau, mousse au fromage blanc
Smoked Salmon with Cream Cheese Mousse

ou

Velouté de topinambours vanillé, foie gras et grues de cacao
Jerusalem Artichoke Soup with Vanilla flavouring, Foie gras and Cocoa nibs

ou

Tempura de Crabe mou, sauce aux crustacés, condiment au citron
Soft-shell Crab Tempura, Seafood Sauce and Lemon Relish

ou

Salade de saison : Betterave, faisselle, champignons marinés, poires et noix
Salad of the Season : Beetroot, marinated Mushrooms, Pears, Walnuts and faisselle

-----Plats / Main Courses-----

Poisson du Jour

Fish of the Day

ou

Gratin de Tourteau, corail de crabe, céleri rave et basilic thaï
Crab Gratin with crab coral, Celriac and Thai Basil

ou

Filet mignon de porc ibérique, purée de patate douce
Iberian Porc Filet Mignon, Sweet Potato purée

ou

Pithiviers de pigeon, foie gras, confiture de figue-orange (+8 €)
Pigeon Pithiviers with Fig & Orange jam (+8 €)

---Fromages ou Dessert / Cheeses ou Desserts-----

Sélection de fromages affinés par Josiane Déal MOF
Selection of Cheeses by Josiane Déal

ou

Fondant au chocolat, framboises et glace vanille
Chocolate Fondant with Raspberries and Vanilla Ice Cream

ou

Mont Blanc, crème de mandarine
« MontBlanc » (Meringue and Chestnut Cream), with Mandarinine Cream

ou

Mille-feuille montée à la minute au caramel et noisettes
Caramel and Hazelnut Mille-feuille à la minute

ou

Coupe de Glaces ou Sorbets au choix (Menodiciotto)
Bowl of Ice Cream or Sorbet

Menu Provence Découverte / Provence Experience Menu

Servi Mardi – Samedi Midi et Soir
Served Tuesday – Saturday Lunch and Dinner

48 €

Velouté de topinambours vanillé, foie gras et grues de cacao
Jerusalem Artichoke Soup with Vanilla flavouring, Foie gras and Cocoa nibs



Poulpe de roche grillé avec citron confit
Roasted Squid with Lemon Relish



Pithiviers de pigeon, foie gras, confiture de figue-orange
Pigeon Pithiviers with foie gras, Fig & Orange jam



Baba aux poires avec poires rôties et crème gorgonzola
Pear Baba with roasted Pears and Gorgonzola Cream

A travers ce menu dégustation, venez découvrir les spécialités de notre restaurant

Through this tasting menu, discover the specialties of our restaurant

Menu servi pour l'ensemble des convives d'une table

Menu served to all the guests of a table