Pour commencer

Le Foie Gras 19€
De canard mi cuit au piment d'Espelette, chutney de figues
The duck Foie Gras semi-cooked with Espelette chilli pepper, fig chutney

Le Potiron 15€
En délicat velouté, crème fouettée au praliné et copeaux de parmesan
The Pumpkin in delicate velvety, praline whipped cream and parmesan shavings

Les Saint Jacques 19€
Dorées au beurre frais, fine Mousseline de châtaigne, écume au lard fumé
Golden scallops in fresh butter, fine chestnut mousse, smoked bacon foam

L'Aubergine 16€
Confite comme un caviar, pétales de tomates à l'huile d'olive, méli-mélo d'herbes fraiches
Eggplant Candied like a caviar, tomato petals in olive oil, a mix of fresh herbs

Les Poireaux 19€
Fondants, pieds de cochon, à l'échalote, pommes de terre rattes en espuma léger au poivre long
The leeks fondant,Pig's trotters with shallots, ratte potatoes in light espuma with long pepper

La suite

Les Langoustines 33€
En délicat risotto au riz rouge BIO de Camargue, jus infusé au fenouil sec
The Langoustine in a delicate risotto with organic red rice from the Camargue, juice infused with dried fennel

Le Loup 24€
Cuit au naturel, oignons confits dans l'esprit d'une pissaladière, pommes de terre fondantes, bouillon de coquillages
Sea bass cooked au naturel, onions confit in the spirit of a pissaladière, melting potatoes, shellfish broth

Le Taureau 25€
En tournedos AOP de la maison « *Alazard et Roux* », *écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, jus de viande à l'échalote et vin rouge*
Bull in tournedos PDO of the house "Alazar et Roux", mashed potatoes in olive oil, gravy with shallot and red wine

L'agneau 24€
Carré roti à l'ail et romarin, croute de sariette, variation de carottes
The lamb Roasted rack with garlic and rosemary, savory crust, carrot variation

Pour finir

Les fruits 9€
La Pavlova aux fruits et crème chantilly
The Pavlova with fruits and whipped cream

Le Chocolat 9€
Moelleux au coeur coulant, crème glacée au caramel beurre salé
Chocolat moelleux, salted butter caramel ice cream

Les Agrumes 9€
En zeste finement râpés dans une crème brulée caramélisée au sucre cassonade
Citrus fruits Finely grated zest in a caramelized crème brulée with brown sugar

Le café Lou Marquès 9€
Café ou déca servi avec un assortiment de douceurs
Gourmet coffee

Produits issus de l'agriculture biologique/Organic *Inspired by her*
Nos préparations, sont susceptibles de contenir l'un des 14 allergènes répertoriés. La liste est disponible auprès de notre maître d'hôtel.
Our food may contain some of the 14 allergens. List at your disposal to our butler
Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix net service compris