




Lou Marques


Pour commencer

Le taureau de Camargue	19€
En deux façons, en tartare, gelée de pomme verte, confit glacé au vin rouge, crème au piment d'Espelette <i>Camargue bull in two ways, in tartar, green apple jelly, red wine glazed, Espelette chilli pepper cream</i>	
Le Foie Gras	19€
De canard maison mi cuit, chutney de fraises <i>Homemade duck Foie Gras semi-cooked, strawberry chutney</i>	
Les Petits pois 	16€
En velouté glacé, émulsion au basilic, séché de taureau « Alazard et Roux » en copeaux <i>Green peas in chilled velouté, basil emulsion, dried bull "Alazard et Roux" in slithers</i>	
Les Tomates 	16€
Multicolores en déclinaison, lisette marinée a la coriandre, vinaigrette de crustacés <i>Variation multicoloured tomatoes in small mackerel marinated with coriander, shellfish vinaigrette</i>	

La suite

Les Langoustines	33€
En délicat risotto au riz rouge BIO de Camargue, jus infusé au fenouil sec <i>The Langoustine in a delicate risotto with organic red rice from the Camargue, juice infused with dried fennel</i>	
La Pêche du jour	20€
En aigo sau, légumes croquants <i>Aigo sau of fish, crunchy vegetables</i>	
Le Loup 	24€
Roti sur sa peau, écrasé de pommes de terre au jus de bouillabaisse, fine ratatouille <i>Seabass roasted on its skin, mashed potatoes, bouillabaisse juice, ratatouille,</i>	
Le veau	24€
Le quasi doré, moelleux de petits pois, chorizo, jus aux champignons <i>Browned rump of veal, peas in a savoury cake, chorizo, mushroom juice</i>	
Le Taureau	25€
En filet grillé, 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 <i>Bull filet PDO from "Alazar et Roux", mashed potatoes with olive oil, gravy with shallot and red wine</i>	

Pour finir

Les Abricots de Mr Mannifacier	9€
Sautés au miel de lavande, Financier au poivre long, crème légère vanille <i>Mr Mannifacier's Apricots Sautéed in lavender honey, long pepper Financier, light vanilla cream</i>	
Le Chocolat	9€
Noir en émulsion, tube croustillant, ganache mascarpone café arabica <i>Dark Chocolate emulsion, crispy tube, mascarpone coffee arabica ganache</i>	
Les Fraises 	9€
En soupe, sorbet fromage blanc, huile d'olive, croustillant à l'anis <i>Strawberry soup, "Fromage blanc" sorbet, olive oil, crunchy aniseed</i>	

*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