

# La Carte

## Les entrées

Le foie gras,  
en compressé, queue de taureau confite « Alazard et Roux », la cuisson en gelée, 19€  
figues laquées au vin rouge AOP Baux-de-Provence

*Compressed foie gras, preserved bull tail "Alazard et Roux", leg in jelly,  
figs glazed with red wine AOP Baux-de-Provence*

L'Aubergine légèrement fumée, comme un gazpacho, légumes croquants, ricotta aux olives noires 17€  
des Baux-de-Provence AOP, séché de taureau

*Lightly smoked aubergine, like a gazpacho, crunchy vegetables with ricotta and black olives from Les Baux-de-Provence PDO*

La tomate, en variation multicolore, effeuillé de saumon confit à l'huile d'olive AOP Baux-de-Provence, 19€  
crème de citron saumuré

*Variation of multicolored Tomato, confit salmon with olive oil AOP Baux-de-Provence, cream of lemon in brine*

La morille, sautée aux échalotes, crémeux de céleri au mascarpone, œuf à 63°, 21€  
émulsion à l'ail noir

*Sautéed morel with shallots, creamy celery with mascarpone, egg cooked 63 °, black garlic emulsion*

## Les plats

Les langoustines, 33€  
en délicat risotto au riz rouge BIO de Camargue IGP, jus infusé au fenouil sec

*The Langoustine in a delicate risotto with organic red rice from the Camargue PGI, juice infused with dried fennel*

La limande sole, 27€  
en millefeuille de nori, déclinaison de carottes, couteaux en salade d'herbes,  
émulsion à la sauge du Cloître

*The lemon sole in nori millefeuille,, carrots, herb salad of razor clams, Cloister sage emulsion*

Le porcelet, 26€  
cuit basse température, caramélisé, tatin d'abricots du Mas de la Roubine et oignons,  
céleri rave au mascarpone, jus épicé

*Piglet cooked at low temperature, caramelized, apricot tatin from Mas de la Roubine and onions, celeriac with mascarpone, spicy juice*

Le taureau " Alazard et Roux ", 30€  
en filet poêlé, jus d'olives des Baux-de-Provence AOP, artichaut,  
légumes fondants de saison.

*Pan-fried bull filet " Alazard et Roux " Olive juice from Baux-de-Provence AOP, artichoke,  
succulent vegetables of the season.*

# La Carte

## Les desserts

- La figue,  
Crème légère aux figues, feuilleté caramélisé, granité aux feuilles de figue du jardin 9€  
*Fig, light cream with figs, caramelized puff pastry, granita with garden fig leaves*
- Le chocolat,  
Crèmeux, croquant, en copeaux sorbet à la menthe du jardin 9€  
*Chocolate, creamy, crunchy, shavings, garden mint sorbet*
- L'abricot du Mas de la Roubine,  
Sauté au miel de lavande, sablé amande sorbet au lait d'amande 9€  
*Apricot from Mas de la Roubine Sauté with lavender honey, almond shortbread and almond milk sorbet*
- La pêche,  
Du Mas de la Roubine sous toutes ses formes, crèmeux au romarin du Cloître 9€  
*Peach from Mas de la Roubine in all its forms, creamy with rosemary from the Cloister,*
- Le Fromage du Mas du Trident...  
Fromage affiné de Chèvre, 9€  
*Mature Goat cheese from Mas du Trident*
- Le café/thé gourmand,  
Assortiment de gourmandises 9€

**AB** – Produits issus de l'agriculture biologique *Organic - inspired by her*

Prix nets, taxes et service compris. Nos préparations sont susceptibles de contenir l'un des 14 allergènes répertoriés. La liste est disponible auprès de notre maître d'hôtel.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

*Net prices, taxes and service included. Our food may contain some of the 14 allergens. List at your disposal to our butler. All our meat is french origin.*



## Prochain évènement à Arles



Nous pouvons vous proposer également des plats sans gluten.  
*Our chief will be pleased to propose you gluten free dishes.*



Toutes nos préparations, sauf le pain, sont faites maison.  
*Our products, except bread are homemade.*

FOOD ALLERGEN ICONS



Nos préparations, faites maison, sont susceptibles de contenir l'un des 14 allergènes répertoriés.  
La liste est disponible auprès de notre maître d'hôtel.  
*Our homemade food may contain some of the 14 allergens. List at your disposal to our butler.*

**Viande d'origine française / Meat from France**