

# Menu Arlésienne

## Entrées...

Le foie gras en compressé, queue de taureau confite Alazard et Roux, la cuisson en gelée, 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*

ou

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

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

ou

L'Aubergine légèrement fumée, comme un gazpacho, légumes croquants, ricotta aux olives noires 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 AOP*



## Plats...

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

*The lemon sole, in a millefeuille of nori, variation of carrots, razor clams in herb salad, emulsion with Cloître sage*

ou

Le porcelet, 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*

ou

Petits poivrons, farcis à l'aubergine, sauté de girolles aux herbes du jardin légèrement aillé, roquette

*Small peppers, stuffed with eggplant, sautéed chanterelles with garden herbs, light garlic, arugula*



## Desserts...

Le chocolat crémeux, croquant, en copeaux sorbet à la menthe du jardin

*Chocolate, creamy, crunchy, shavings, garden mint sorbet*

ou

L'abricot du Mas de la Roubine, sauté au miel de lavande, sablé amande sorbet au lait d'amande


*Apricot from Mas de la Roubine sauté with lavender honey, almond shortbread and almond milk sorbet*

ou

La pêche du Mas de la Roubine sous toutes ses formes, crémeux au romarin du Cloître

*Peach from Mas de la Roubine in all its forms, creamy with rosemary from Cloître*



**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.*