



Menu Sta Viator

Amuse-bouche...

Rilette de Loup, gelée de pêche du « Mas de la Roubine » «écume d'eau iodée à la verveine»
Rilette de Loup, peach jelly from "Mas de la Roubine" "iodized water foam with verbena

Entrée...

Le Homard, aux cocos de Provence, huile d'olive des Baux de Provence, jus de carapace aux curcuma
Lobster, with coconuts from Provence, olive oil from Baux de Provence, shell juice with turmeric

Poisson...

La Lotte, cuit à basse température, variation de blettes multicolore, croustillant de chorizo d'«Alazar et Roux»
Monkfish, cooked at low temperature, variation of multicolored chard, crispy chorizo from "Alazar et Roux"

Viande...

L'agneau, en côte farci aux pistaches, pressé d'aubergine au confit d'agneau, houmous de pois chiche
Lamb, in rib stuffed with pistachios, pressed eggplant with lamb confit, chickpea hummus

Fromage du Mas du Trident...

Fromage affiné de Chèvre,
Mature Goat's Cheese from Mas du Trident...

Dessert...

La Figue, crème légère aux figues, feuilleté caramélisé, granité aux feuilles de figue du jardin
Fig, light cream with figs, caramelized puff pastry, granita with garden fig leaves

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.