

La Carte

Les entrées

- Le Rouget, 🍷 19€
Carpaccio mariné au sel de Camargue fumé, crème brûlée de fenouil, espuma de corail d'oursin, sablé à l'anis
Red mullet Carpaccio marinated in smoked Camargue salt, fennel crème brûlée, sea urchin coral espuma, aniseed shortbread 🍷
- Le Foie gras, 21€
Comme un millefeuille, compotée de fraise de Mr Martino mousse d'oignon doux, condiment fève tonka
Foie gras like a millefeuille, compote of strawberries from Mr Martino, sweet onion mousse, tonka bean condiment
- Le Riz de Camargue bio, 18€
Riz rouge et crabe aux herbes du Cloître, riz blanc en croustillant, effeuillé de cabillaud, tomate confite, gelée d'olives AOP des Baux de Provence
Organic Camargue rice A duo of crispy red and white rice, cod and crab flakes with Cloister herbs, candied tomato, PDO olive jelly from Les Baux de Provence
- Le Thon et le Crabe, 🍷 19€
Marinés au citron, variation de carotte multicolores, crumble au romarin du Cloître
Tuna and crab, marinated in "Menton" lemon, variation of multicolored carrots, crumble with rosemary from the Cloister

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
- Le Veau, 28€
Longe en persillade, moelleux de champignons, sauté d'artichauts violet
Veal loin with parsley, soft mushrooms, sautéed purple artichokes
- Le Maigre, 🍷 28€
Doré sur sa peau, variation de petits pois, émulsion de pommes de terre nouvelles bio du Jardin d'Aubespain, mousseux d'ail noir
Browned meagre fish in its skin, variation of peas, emulsion of new organic potatoes from the Jardin d'Aubespain, black garlic foam
- Le Taureau " Alazard et Roux ", 30€
Filet poêlé, jus d'olives des Baux-de-Provence AOP, compotée d'aubergine légèrement fumées,
Pan-fried bull filet " Alazard et Roux " Olive juice from Baux-de-Provence AOP, lightly smoked eggplant,

La Carte

Les desserts

L'Orange, 9€
Confitte en crêpe soufflée au Grand Marnier
Candied orange in a souffléed crepes with Grand Marnier

La Fraise de Mr Martino, 9€
Cheese cake, crumble au citron vert, crème glacée maison au basilic
Strawberry Cheese Cake with lime crumble and basil ice cream

L'anis, 9€
Parfait glacé enrobé de chocolat Guayaquil, confit de cerise,
moelleux au chocolat et noix de pécan, sauce caramel au sel de Camargue
*Aniseed parfait coated with Guayaquil chocolate, cherry confit, chocolate and pecan
moelleux, caramel sauce with Camargue salt*

Assortiment de Glaces et Sorbets maison, 9€
Homemade iced cream and sorbet:

Le Café/Thé gourmand, 9€
Assortiment de gourmandises
Tea or coffee with a plate of sweet dainties

La Tomme des Gardians du Mas du Trident... 9€
Tomme de brebis affinée
Aged sheep's cheese from Mas du Trident

AB – Produits issus de l'agriculture biologique **AB 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.