



Restaurant

Lou Marques

« *La gourmandise, ce n'est pas manger
trop,*

c'est prendre du plaisir à manger »

Les entrées...

Le Lapin, * 15€

En salade de figues de région, coulis de mâche, granité de feuilles de figuier

Rabbit in a salad of local figs, lamb's lettuce coulis, fig leaf granita

La Bonite, 18€

Marinée au sarrasin torréfié, tartare de grosses crevettes à la poire, émulsion à la bière des Gardians

Marinated bonito with roasted buckwheat, tartar of gambas with pear, emulsion with Gardians beer

L'Aubergine, * 🍷 13€

Fumée au foin AOP de la Crau, confit de butternut, mousse aux herbes du Jardin

Smoked eggplant with AOP de la Crau hay, butternut confit, mousse with garden herbs

Le Foie Gras, 20€

Cuit basse température, chutney de poires et gingembre

Foie Gras cooked at low temperature, pear and ginger chutney

Les Cèpes, 24€

En fine tarte feuilletée, Foie Gras chaud, crème légère aux cèpes

Porcini mushrooms in a thin flaky pie, hot Foie Gras, light porcini cream

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 Sandre, 24€

Poché au vin Rouge AOP de la vallée des Baux de Provence, raviole de céleri et coquillages, mousse aux herbes du Cloître
Pike-perch poached in red wine AOP from the Baux de Provence valley, celery and shellfish raviole, mousse with Cloister herbs

Le Cabillaud, * 19€

Doré au Chorizo, écrasé de potimarron à l'huile d'olives AOP des Baux de Provence
Golden Cod with Chorizo, crushed pumpkin with olive oil PDO des Baux de Provence

Le Veau, 26€

Le quasi cuit à basse température, artichauts violets, pommes fondantes, crémeux au romarin du Jardin
The quasi of Veal cooked at low temperature, purple artichokes, melting apples, creamy with rosemary of the Garden

La Volaille Fermière, * 19€

Dorée aux herbes du Jardin, crème brûlée au Shitaké, compotée d'aubergines bio du « Jardin d'Aubrespin »
Golden farm poultry with herbs from the Garden, crème brûlée with Shitaké, organic eggplant compote from the "Jardin d'Aupespin

L'Agneau, 28€

Parfumé aux épices, houmous de pois chiche au citron, croustillant d'épaule d'agneau
Lamb flavored with spices, chickpea hummus with lemon, crispy lamb shoulders

Le Riz rouge BIO de Camargue IGP, 33€

En risotto aux cèpes de région, crème de parmesan
Organic red rice from the Camargue PGI In risotto with regional ceps, parmesan cream

Les desserts...

- L'Orange, 9 10€
Confite en crêpe soufflée au Grand Marnier
Candied orange in a souffléed crepes with Grand Marnier
- La Figue de Soliès, * 9€
Rôtie au miel Bio de la Roumanière, sablé, panna cotta aux quatre épices, réduction de vin rouge et sorbet à la poire
The Fig of Soliès, Roasted with organic honey from Roumanière, shortbread, four spices panna cotta, red wine reduction and pear sorbet
- Les Marrons d'Ardèche, 9€
Crème diplomate vanillée aux marrons, meringue croquante et crumble « pur cacao » à la noisettes, glace aux cèpes de région
Chestnuts from Ardèche, vanilla diplomatic cream, crunchy meringue and crumble "pure cocoa" with hazelnuts, ice cream with local ceps
- Assortiment de Glaces et Sorbets maison, 7€
Homemade iced cream and sorbet:
- Le Café/Thé gourmand, 8€
Assortiment de gourmandises
Tea or coffee with a plate of sweet dainties
- La Tomme du Mas du Trident... * 6€
Tomme de brebis
Sheep's cheese from Mas du Trident

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Alazar et Roux :

Le taureau AOP et Charcuterie Camarguaise

Le Jardin d'Aubrespin :

Les légumes Bio

Le mas de la Roubine :


Les fruits de Saison

Le Mas du Trident :

Le fromage



* Plats servis dans le cadre de la demi-pension, coffrets Smartbox & Wonderbox

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.



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.



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

NOS EAUX MINÉRALES

PLATE	50cl	75cl	1l
Evian / Vittel	3,5€	6€	
GAZEUSES			
Badoit / San Pellegrino		6€	
Perrier Fine Bulles			7€

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

<i>Espresso, allongé</i> : Maya, Décaféiné	2,5€
<i>Double Espresso</i> : Maya, Décaféiné	4€
<i>Café au lait</i> : Café crème, Cappuccino, Latte Macchiato	4€

THÉS & INFUSIONS

Thés et Infusion de la Maison Dammann Frères	4€
--	----

Prix nets, service compris