

# La Carte

## Les entrées

- Les Crevettes, **AB** 19€  
Rôties aux herbes du jardin, maki de riz rouge bio de Camargue et crabe, crémeux de chou-fleur, gelée de grenade  
*Roasted Shrimps with garden herbs, organic red Camargue rice and crab maki, creamy cauliflower and pomegranate jelly*
- Le Loup, **🍷** 18€  
Mariné dans une fine tarte aux poireaux, mousseux de betterave et mascarpone, crème iodée aux œufs de hareng fumé  
*Marinated seabass tartar in a thin leek tart, beetroot and mascarpone mousse, sea sented cream with smoked herring eggs*
- Le Foie gras, 19€  
roulé au pain d'épices, chutney de figue  
*Foie gras, rolled in gingerbread, fig chutney*

## 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 Chevreuil, 28€  
en croûte de pain d'épices, gratin de patate douce  
*Venison in a gingerbread crust, sweet potato gratin*
- Le Loup, 26€  
en mille-feuille à l'encre de seiche, Champignons des bois, coquillages et écume de citron vert  
*Seabass mille-feuille with squid ink, wild mushrooms shellfish and lime foam*
- Le Lièvre, 35€  
à la royale, foie gras, pomme ratte au parfum de truffes  
*Hare, à la royale, foie gras, ratte potatoes with truffle flavour*
- 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

L'Orange, 9€

Confite en crêpe soufflée au Grand Marnier

*Candied orange in a souffléed crepes with Grand Marnier*

Le Chocolat et la Griotte, 9€

Entremet chocolat, mousse vanille, griottes, crème glacée à la pistache torréfiée, légèreté au romarin du Jardin

*Chocolate and Morello cherry, roasted pistachio ice cream with rosemary from the Garden*

La Pomme et la Poire, 9€

Caramélisées à la cannelle, crumble, crème anglaise vanille bourbon, glace au Caramel fleur de sel de Camargue

*Apple and pear caramelized with cinnamon, crumble, bourbon vanilla custard, Caramel sea salt ice cream*

Assortiment de Glaces et Sorbets maison, 9€

Caramel fleur de sel de Camargue, Vanille, Pistache,

*Homemade iced cream and sorbet: Caramel sea salt, Vanilla, Pistachio, Lemon*

Le café/thé gourmand, 9€

Assortiment de gourmandises

*Tea or coffee with a plate of sweet dainties*

La tomme d'Arles du Mas du Trident...

Fromage frais de brebis 9€

*Fresh 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.*