

Menu Arlésienne

Entrées...

Les Crevettes, 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

Ou

Le Loup, 🍷 mariné dans une fine tarte aux poireaux, mousseux de betterave et mascarpone, crème iodée aux œufs de hareng fumé

Marinated seabass in a thin leek tart, beetroot and mascarpone mousse, sea scented cream with smoked herring eggs

Ou

Le Taureau et le Foie gras, la queue en grosse raviole, bouillon corsé, huile de noisette, lamelle de radis

The Bull and the Foie gras, the tail in big raviole, strong broth, hazelnut oil, slice of radish

Plats...

Le Loup, 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

Ou

Riz de Camargue, en risotto à la chlorophylle, sauté de légumes racines

Camargue rice, risotto with chlorophyll, sautéed root vegetables

Ou

Le Chevreuil, en croûte de pain d'épices, gratin de patate douce

Venison in a gingerbread crust, sweet potato gratin

Desserts...

Le café/thé gourmand, Assortiment de gourmandises

Tea or coffee with a plate of sweet dainties

Ou

Le Chocolat et la Griotte, 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

Ou

La pomme et la Poire, 🍷 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