

Restaurant

Lou Marques

Menu Arlésienne

*A choisir dans les plats notés d'un astérisque **

Entrée + plat OU plat + dessert 33€

Starter + main course OR main course + dessert

Entrée + plat + dessert 42€

Starter + main course + dessert

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

« *La gourmandise ce n'est pas manger trop, c'est
prendre du plaisir à manger* »

Les entrées...

Le Foie Gras, 🍷 20 €

Cuit par nos soins, chutney de fraises de région

The Foie Gras cooked by us, strawberry chutney

Les Carottes, 🌱 * 15 €

En fine tarte croustillante, toutes les textures et couleurs, pamplemousse rose

The Carrots, in a thin crispy tart, all textures and colours, pink grapefruit

Le Loup, * 17€

En tartare, gaspacho de betterave fumé au foin de la Crau, crème légère au citron vert, croquettes de loup au sésame grillé, pistaches de betterave

The wolf fish tartare, beetroot gazpacho smoked with Crau hay, lime light cream, sea bass croquettes with toasted sesame, beetroot pistachios

Les Saint Jacques, 26€

Dorées au beurre demi sel, mousse de topinambour à la noisette, fraîcheur d'agrumes

Scallops browned in half-salt butter, Jerusalem artichoke mousse with hazelnut, citrus freshness

La Volaille fermière, * 18€

Les cuisses confites façon croque, le suprême roulé aux pistaches, mousse d'asperges vertes, jus au vin des Baux de Provence

Farm poultry, thighs confit croque style, rolled supreme with pistachios, asparagus mousse, Baux wine jus

Les plats...

Les Langoustines,  35 €

En délicat risotto au riz rouge BIO de Camargue IGP, jus infusé au fenouil sec
Langoustine in a delicate risotto with organic red rice from the Camargue PGI, juice infused with dried fennel

Le Loup, 26 €

A l'Artichaut violet et morilles, viennoise de sésame grillé, jus de crustacés à l'estragon

Seabass with purple artichoke and morel mushrooms, toasted sesame Viennoise, crustacean juice with tarragon

La Lotte,* 22 €

Corolle d'asperges vertes de Mr Martino, pommes rattes crème de poutargues, coquillages

Monkfish, Mr Martino's green asparagus corolla, poutargues cream ratte potatoes, shellfish

La Volaille Fermière, * 23 €

Aux olives noires Aop des Baux de Provence, patate douce, oignons nouveaux, champignons, jus corsé au vin blanc de région

Farmhouse poultry with Aop des Baux de Provence black olives, sweet potato, spring onions, mushrooms, full-bodied jus with regional white wine

Le Taureau AOP, 29 €

Le pave snacké, confits d'échalottes, épinard, soja, crémeux de petits pois, rapé de poivre long

snacked Bull AOP pave, confit of shallots, spinach, soy, creamy peas, grated long pepper

L'Agneau de la Crau, 29 €

En feuilletage, aubergines confites, tomates séchées, condiment ail noir

Crau lamb in puff pastry, eggplant confit, sun-dried tomatoes, black garlic condiment

Le Végétal, *  19 €

Risotto de riz rouge BIO de Camargue IGP, asperges de Mr Martino, écumes de parmesan, écume de noisette

Risotto of organic Camargue IGP red rice, Mr Martino's asparagus, parmesan scum, hazelnut foam

Les desserts...

Nos desserts étant faits maison et préparés à la demande, nous vous recommandons de choisir vos desserts en début de repas

L'Orange,  12 €

Confite en crêpe soufflée au Grand Marnier

Candied orange in a souffléed crepe with Grand Marnier

La Pomme, 12 €

Au caramel et fleur de sel de Camargue, crumble aux quatre épices

Apple with caramel and Camargue fine sea salt, four-spice crumble

Le Café, 12 €

Mousse café, moelleux à la noisette, glace au lait d'amande, croquant au spéculos

Coffee mousse, soft hazelnut cake, almond milk ice cream, speculus crisp

Assortiment de Glaces et Sorbets maison, *  10 €

Homemade iced cream and sorbet:

Le Café/Thé gourmand, * 10 €

Assortiment de gourmandises

Tea or coffee with a plate of sweet delights

La Tomme du Mas du Trident... * 10 €

Tomme de brebis

Ewe's milk cheese from Mas du Trident

NOS FOURNISSEURS LOCAUX



Le Jardin d'Aubrespin **AB** :

Les légumes de saison

Le Mas de la Roubine :

Les fruits de Saison

Le Mas du Trident :

Le fromage Camarquais

Alazard et Roux :

Le taureau AOP et Charcuterie Camarquaise

Domaine de Valdition **AB** :

Domaine de Lansac **AB** :

Vin IGP Alpilles

La Roumanière **AB** :

Miel et confiture

Moulin La Cravenco **AB** :

Huile d'Olive et Olives

Le Saunier de Camargue :

Fleur de sel

Mr Martino :

Asperges

Les Alouettes :

Melon



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



FOOD ALLERGEN ICONS

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

