

# S O I R

ACCUEIL/ ÉMOTION/ DÉLICATESSE

37

ACCUEIL/ LÉGÈRETÉ/ ÉMOTION

39

ACCUEIL/ LÉGÈRETÉ/ ÉMOTION/ DÉLICATESSE

44

## ACCUEIL

COURGETTES CUISINÉES/ GASPACHO TOMATES/  
BASILIC/ SABLÉ

*Cooked zucchini/ tomatoes gaspacho/ basil/ shortbread*

## LÉGÈRETÉ

OEUF PARFAIT/ ÉMULSION AU VIN JAUNE/  
TRILOGIE DE LÉGUMES VERTS

*Perfect egg/ yellow wine emulsion / green vegetable  
trilogy*

OPÉRA GALANTINE/ PRUNEAU AIL NOIR/ PISTACHE/  
MESCLUN/ TOMATE ANANAS

*Opera galantine/ prune black garlic/ pistachio/ mixed salad/  
tomato and pineapple*

FOCACCIA PROVENÇALE/ FENOUIL MARINÉ/  
ESTURGEON FUMÉ/ SORBET OLIVES NOIRE

*Provence facaccia/ marinated fennel/ smoked sturgeon/  
black olive sorbet*

- FOIS GRAS DE CANARD MAISON/ MIGNONNETTE/  
SEL DE CAMARGUE/ NOISETTES TORRÉFIÉES/  
CHUTNEY DE FIGUE + 7

*Fois gras homemade / fig chutney / rustic toast/ roasted  
hazelnuts*

## ÉMOTION

POULET FERMIER HUGON/ CAVIAR D'AUBERGINE/  
FETA/ CRUMBLE THYM/ JUS CONCENTRÉ

*Chicken farmer / eggplant caviar/ feta/ thyme crumble/  
thickened juice*

CABILLAUD PESTO / POIVRONNADE/ QUINOA/ ORGE/  
CITRON-MENTHE/ MOUSSELINE FÈVES

*Cod pesto/ pepper/lemon mint /quinoa/barley/  
creamed bean*

- PIEDS DE COCHON/ ÉCHALOTE CONFITE/ JUS  
RÉDUIT BALSAMIQUE + 8

*Pig's trotters/ candied shallots/ thinned balsamic vinegar*

- CASSOULET TRADITIONNEL/ MESCLUN/  
VINAIGRETTE "BCR" + 10

*Traditional Cassoulet/ green salad served with "BCR"  
vinaigrette*

## TENTATION

*Fromage/ cheese*

CHÈVRE MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE PIERREDON/  
SENTEURS DE LA GARRIGUE/ JULIENNE DE POMMES  
VINAIGRE DE CIDRE + 9

*Marinated goat with the Garrigue scented Pierredon olive  
oil/ apple and cider vinegar*

## DÉLICATESSE

*Desserts travaillés en textures*

CHOCOLAT

*Chocolate*

FRUITS JAUNES

*Yellow Fruits*

SORBET LÉGUMES

*Vegetable sorbet*

FRUITS ROUGES

*Red Fruits*



Fait Maison

• Plats Héritage du Patrimoine  
culinaire spécialité Les 5 Sens  
Speciality of the restaurant