

ROOM SERVICE

Disponible pour le déjeuner de 12h à 13h30 et le dîner de 19h à 21h30

Available for lunch (12:00-13 :30) and dinner (19:00-21:30)

****Disponible 24h/24h – Available 24/24***

Nos Entrées / Our Starters

Potage de légumes de saison / Soup of vegetables **15 Euros**

Assiette de Charcuterie Iberico / plate of Iberico Charcuterie *

Jambon, lomo, chorizo, copeaux de Parmesan, olives noires

The 'Iberico' delicatessen, ham, lomo, chorizo, Parmesan, black olives

24 Euros

Le Saumon / Salmon *

Fumé citron, beurre salé / *The smoked salmon with lemon and salted butter*

24 Euros

La Salade César / Ceasar Salad

Volaille, croûtons, parmesan, tomates confites, anchois, œuf dur

Poultry, croutons, parmesan, preserved tomatoes, anchovies, hard-boiled egg

24 Euros

La Terrine de Foie Gras / Foie Gras

Chutney mangue poivrée, pain grillé.

Mango chutney and grilled bread

30 Euros

Nos Plats / Our Dishes

Assiette Gourmande / Gourmet plate *

Suprême de volaille froid, saumon fumé, charcuterie, salade verte, mayonnaise

Cold supreme chicken, smoked salmon, delicatessen, green salad and mayonnaise sauce

32 Euros

Poisson du jour / Fish of the day

Saisi à l'huile d'olive, beurre blanc au citron, garniture au choix

Seared with oil, lemon butter, side dish of your choice

28 Euros

La Volaille / Poultry

Suprême rôtie et son jus, garniture au choix

Roasted Supreme with sauce, side dish of your choice

28 Euros

Le Tartare de Bœuf Charolais / Charolais beef tartar

Assaisonné par nos soins, frites et salade

Homemade seasoning, French fries and salad

30 Euros

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

Le Filet de bœuf / Beef fillet Grillé, garniture au choix <i>Grilled, side dish of your choice</i>	44 Euros
L'Assiette de légumes de saison / Seasonal vegetables Saisis à l'huile d'olive <i>Grilled with olive oil</i>	26 Euros
Les Pennes Accompagnés de légumes de saisons : pousses d'épinard, panais, carottes, shitaké <i>With seasonal vegetables: spinach, parsnip, carrot and shitake mushrooms.</i>	24 Euros
La Coupelle de frites / French fries	8 Euros
La Coupelle de salade verte / Green salad	8 Euros
Les Garnitures au choix / Side dish of your choice Frites, riz, pâtes, mélange de légumes de saison, salade verte <i>French fries, rice, vegetables, green salad</i>	

Nos Fromages & Desserts / Our Cheeses & Desserts

Assiette de Fromages / Selection of cheeses * Servie avec sa salade verte / <i>with a green salad</i>	21 Euros
La Vanille / The Vanilla * Crème brûlée à la cassonade, tuile craquante, crème glacée vanille <i>Creme brulee with brown sugar, crunchy biscuit, vanilla ice cream</i>	11 Euros
Le Chocolat / The Chocolate * Disque de mousse caraïbe, cœur coulant caramel au beurre salé, glace cacao <i>Caribbean chocolate mousse, creamy salted butter caramel, cocoa ice cream</i>	12 Euros
Le Citron / Lemon Biscuit pain de Gênes, bavaroise ivoire au thé vert Jasmin, éclat de meringue au pavot. <i>Biscuit, Jasmine Green Tea foam and poppy meringue.</i>	14 Euros
Assiette de fruits frais de saison / Fresh Fruits according to season	14 Euros

Menu & plats enfants disponible sur demande / Kids menu available upon request

ROOM SERVICE GASTRONOMIQUE

GASTRONOMIC ROOM SERVICE

Disponible pour le déjeuner de 12h à 13h30 et le dîner de 19h à 21h30

Available for lunch (12:00-13 :30) and dinner (19:00-21:30)

MENU DECOUVERTE

Détails ci-après

en 4 actes (Amuse-Bouche, Entrée, Plat et Dessert)
au tarif de **75 Euros**.

DISCOVERY MENU

Details next page

*in 3 courses (Starter, Main Dish and Dessert)
at the price of 75 Euros.*



L'assiette de fromages affinés par Vincent Vergne, Meilleur Ouvrier de France
en supplément 20€

*Cheese plate from Vincent Vergne, Meilleur Ouvrier de France
with a supplement of 20€*

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

- L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF / THE CHEF'S APPETIZER -

Le Butternut / Squash

Parfumé à la muscade, endives caramélisées, champignons boutons, croustillant de lard et noix.
Perfumed with nutmeg, caramelized endives, mushrooms, crispy bacon and nuts.

- ENTREE / STARTER -

Le Cabillaud / Cod fish

Cuit dans le lait aux aromates, chou-fleur rôti aux épices, chips de nori croustillante et sauce exotique.
Cooked in milk infused with herbs, roasted cauliflower, crispy nori seaweed and exotic sauce.

Ou / Or

Le Veau / Veal

Cuit doucement à la sauge, servi en carpaccio, purée de céleri à l'anchois et marinade corsée.
Cooked in sage, served as a carpaccio, mashed celeriac with anchovy and marinade.

- PLAT / MAIN COURSE -

La Raie / Skate fish

Cuite meunière, topinambours, chou Pak choï et pommes de terre aux algues.
Cooked meuniere, Jerusalem artichokes, cabbage and potatoes cooked with seaweed.

Ou / Or

La Canette / Duckling

Filet rôti, cuisse confite, sauce civet au vin rouge des Alpilles, coings au vinaigre de cidre et panais rôti.
Roasted filet, preserved leg, jugged sauce perfumed with red wine from Alpilles, quinces cooked in cider vinegar and roasted parsnips.

L'assiette de fromages en supplément 20€

Cheese plate – with a supplement of 20€

- DESSERT / DESSERT -

La Poire / Pear

Parfumée pralines rose, biscuit du Piémont, crème de nougat au chocolat, gel de citron et mélisse et sorbet mirabelle.
Perfumed with Praline rose, Piemont biscuit, nougat cream perfumed with chocolate, lemon, lemongrass and Mirabelle sorbet.

Ou / Or

Le Chocophile / Chocolate

Crème chocolat Dulcey aux senteurs d'agrumes, éclats de grué de cacao, éponges de biscuits au thé Matcha et sauce extra Bitter.
Dulcey chocolate cream with citrus flavors, sponge biscuits perfumed with Matcha tea and extra bitter sauce.

PETIT DEJEUNER

BREAKFAST

Disponible de 7h30 à 11h

Available from 07:30 to 11:00

Le Petit Déjeuner / Breakfast

Votre petit déjeuner est composé de baguette et de viennoiseries maison, beurre, confitures, miel ainsi que d'une boisson chaude au choix, un jus de fruits frais, un yaourt ou fromage blanc, une salade de fruits ou fruits frais

Your breakfast is composed of homemade bread, viennoiseries, butter, jam, honey and a hot drink, a fresh fruit juice, a yogurt or fresh cottage cheese, a fruits salad or a fresh fruit **25 Euros**

Suppléments / Supplements:

Nous pouvons également vous proposer / *we also offer you:*

Oeufs à la coque / Boiled eggs **5 Euros**

Oeufs au plat / Fried eggs **5 Euros**

Omelette nature / Omelette **5 Euros**

Assiette de fromages / Cheeses **5 Euros**

Assiette de charcuterie / Cooked pork meats **5 Euros**

Assiette de saumon fumé / Smoked salmon **5 Euros**

BOISSONS

BEVERAGES

EAUX / WATERS

Vittel (1L.)	8 Euros
½ Vittel	6 Euros
Perrier Bleue (1L.)	8 Euros
½ Perrier Bleu	6 Euros
808 Plate ou Gazeuse (75 cl)	8 Euros

VINS / WINES

Sélection des vins de notre terroir / *Selection of local wine*

Blanc – 50cl Baux de Provence	27 Euros
Rosé – 50cl Baux de Provence	27 Euros
Rouge – 50cl Baux de Provence	27 Euros

Liste complète des vins & des cocktails disponible sur demande avec plus de 300 références...
Wine & cocktails list available upon request, with more than 300 references...