

Restaurant

Lou Marques

Menu Arlésienne

A choisir dans les plats notés d'un astérisque *

Choose from dishes marked with an asterisk

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

➤ *La gourmandise ce n'est pas manger trop, c'est*

prendre du plaisir à manger ➤

Les entrées...

Les Petits Pois, 🌱 * 15 €

Autour du petit pois en différentes textures, glace aux herbes du jardin
Different textures of peas, ice cream with garden herbs

L'Agneau de la Crau, * 17 €

En carpaccio mariné à la verveine du Cloître, tartare de melon de région, croquant anis, mousse fenouil
Carpaccio of Crau lamb marinated in Cloister verbena, regional honey melon tartare, crunchy aniseed, fennel mousse

Le Taureau et le Foie Gras, 🧤 28 €

Le foie gras chaud en escalope, taureau AOP d'« Alazard et roux » confit et mariné, foie gras glacé au poivre long, cerises de région, nuage de lait d'amande
Escalope of warm foie gras, confit and marinated PDO "Alazard et roux" bull, foie gras glazed with long pepper, regional cherry, cloud of almond milk

Le Thon et Tomates Bio, * AB 18 €

Ceviche de thon, gaspacho de tomates Bio, courgettes jaunes et vertes, fraîcheur de tourteau, infusion de basilic du Cloître
Tuna ceviche, organic tomato gazpacho, yellow and green zucchini, freshness of crab, infusion of Cloister basil

Le Foie Gras, 20 €

En terrine, chutney d'abricots de région
Foie Gras terrine, regional apricot chutney

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 Rouget, 26 €

Farci au basilic du Jardin, petits pois, fèves, viennoise de safran, fleur de courgette
Red mullet stuffed with basil from the Garden, peas, broad beans, saffron Viennoise, zucchini blossom

Le Pagre de Méditerranée, * 22 €

Cuit sur sa peau, croustillant de pissaladière, écrasé de pommes de terre et tomates confites, émulsion d'olives AOP des Baux de Provence
Mediterranean Pagre Cooked in its skin, crispy pissaladière, mashed potato and tomato confit, PDO olive emulsion from Les Baux de Provence

Le Veau, 26 €

L'épaule cuite basse température, crème brûlée au foin AOP de la Crau, raviole d'épinards, ricotta, carottes confites
Shoulder of veal cooked at low temperature, crème brûlée with PDO Crau hay, Spinach ravioli with ricotta and candied carrots

Le Bœuf Charolais, 33 €

Le filet snacké, poivrons, fèves, amandes, moelleux de pommes de terre primeur
Fillet of Charolais beef snacked, peppers, broad beans, almonds, soft early potatoes

Le Lapin, * 23 €

Le râble aux abricots du Mas de la Roubine, les cuisses confites, polenta croustillante, jus au curcuma et citron, courgettes jaunes et vertes au thym citron du Cloître
Saddle of rabbit with apricots from Mas de la Roubine, confit thighs, crispy polenta, turmeric and lemon juice yellow and green zucchini with lemon thyme from Cloister

Le Végétal, *  19 €

La courgette rôtie aux herbes, les fleurs de courgettes farcies, coulis de poivron et framboise à l'hibiscus
Roasted zucchini with herbs, stuffed zucchini flowers, pepper and raspberry coulis with hibiscus

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 €

Confité en crêpe soufflée au Grand Marnier

Candied orange in a souffléed crepe with Grand Marnier

Le Framboisier, 12 €

Dans son pot en chocolat ivoire, mousse vanille et framboise,
glace à la lavande provençale

*Raspberry cake in its ivory chocolate pot, vanilla and raspberry mousse,
Provençal lavender ice cream*

La Pêche, 12 €

Façon vacherin, crème légère à la verveine et sorbet pêche,
Coulis d'abricot au romarin

*Peach Vacherin style, light verbena cream and peach sorbet,
apricot coulis with rosemary*

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 Camarguais

Alazard et Roux :
Le taureau AOP et Charcuterie Camarguaise

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 et aperges

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.



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