

# 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 de la demi-pension.

» *La Cuisine est une Histoire d'Amour.*

*Il faut tomber amoureux des produits et ensuite des*

*gens qui les cuisinent. » Alain Ducasse.*

# Les entrées...

Le Foie Gras, 🍷 \* 20 €

En terrine, chutney de poire et marron.

*In a terrine, pear and chestnut chutney.*

Le Faisan, 17 €

Cuisse confite en raviole, lamelles de suprême cuits à basse température, bouillon corsé de gibier, légumes d'hivers.

*Leg confit in ravioli, strips of supreme cooked at low temperature, full-bodied game broth, winter vegetables.*

Les Gambas, \* 18 €

Marinées au citron Yuzu, gingembre, kadaif, crémeux de maïs, avocat.

*Yuzu lemon marinade, ginger, kadaif, creamy corn, avocado.*

Le Végétal, \* 19 €

Socca de pois chiche, crème de cresson, amande, espuma de châtaigne, légumes de saison.

*Chickpea socca, watercress cream, almond, chestnut espuma, seasonal vegetables.*

Les Saint Jacques, 🍷 24 €

En carpaccio, topinambour au mascarpone, coulant de crustacé, bonbon croustillant de St Jacques, fruits de la passion

*In carpaccio, Jerusalem artichoke with mascarpone, shellfish, crispy scallops, passion fruits.*

Le Foie Gras poêlé : 26€

En escalope chaude, tarte fine farcie aux cèpes, jus au porto, émulsion Vanille bourbon.

*Hot escalope, tart stuffed with porcini mushrooms, porto juice, emulsion bourbon Vanilla.*

# Les plats...

- Les Langoustines,  36 €  
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 Sandre, \* 22 €  
Au vin rouge des Baux de Provence, petit épeautre bio, poireaux, oignons caramélisés, chorizo de Taureau.  
*Baux de Provence red wine, organic spelt, leeks, caramelized onions, Taureau chorizo.*
- La Lotte, 26 €  
Marinée au safran, rouille d'encornet, carottes multicolores, moules, jus de bouillabaisse crémée.  
*Saffron marinated, squid rouille, multicolored carrots, mussels, creamy bouillabaisse juice.*
- Le Boeuf, 33 €  
En filet tranché, joue et queue de bœuf comme un parmentier, pommes vitellotte, jus au pain d'épices.  
*Sliced fillet, cheek and oxtail like a parmentier, pommes vitellotte, gingerbread juice.*
- Le Cochon de la Crau, \* 23 €  
Filet mignon, feuille de mori, shitaké, salsifie, verveine du jardin, café grillé.  
*Pork tenderloin, mori leaf, shitake, salsify, garden verbena, grilled coffee.*
- Le Canard, 28 €  
Filet, façon royale, foie gras, cuisse confite, choux vert, courge muscade, tuile au sésame.  
*Fillet, royal style, foie gras, confit leg, green cabbage, nutmeg squash, sesame tuile.*
- Le Végétal, \*  19 €  
Choux vert farci girolles, noix, brousse de brebis, épinard, crème de choux rouge, betterave.  
*Green cabbage stuffed with chanterelles, walnuts, ewe's milk cheese, spinach, cream of a red cabbage, beet.*

# 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*

Les Fruits Exotiques, 12 €

Ananas rôti aux herbes de Provence, crème brûlée vanille et crumble aux amandes. Sorbet mangue.

*Roasted pineapple with Provence herbs, vanilla crème brûlée, and almond crumble. Sorbet Mango.*

Le Praliné, 12 €

Façon mille-feuille, compote de pomme au caramel, sorbet à la cannelle.

*Praliné mille-feuille, apple compote with caramel, cinnamon sorbet*

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 apercues*

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

