

LE RESTAURANT



ROOM SERVICE

Composez le 9

DE 12H00 A 19H00 ET APRES 22H00

SAUMON GRAVLAX	18 €
confit lentement, betterave, agrumes	
PALETTA 100% BELLOTA	24 €
pan con tomate	
LE CHEVRE FRAIS	12 €
Du Mas de Carle à Villeneuve les Avignon	
SOUPE DE FRAISES DE PROVENCE	11 €
fraises fraîches	

DE 19H00 A 22H00

COMME UNE ESCALIVADE CATALANE	39 €
fumée, tomate, poivron, aubergine, ail, jambon Ibérique, jus corsé	
RETOUR DE PETIT BATEAU	59 €
courgettes, cébette, anchois, guanciale, bisque d'étrilles	
TAUREAU DE CAMARGUE	57 €
confit et cru , oignons doux, Cecina, anchois fumé, jus mijoté corsé	
LES FROMAGES	22 €
Chèvre à l'huile d'olive, brousse de brebis aux condiments, tomme aux fleurs...	
ABRICOT DE PROVENCE	22 €
rôti, confit, lacté, glacé	

MARDI & MERCREDI

SAUMON GRAVLAX	18 €
confite lentement, betterave, agrumes, grenade	
PALETTA 100% BELLOTA	24 €
pan con tomate	
LE CHEVRE FRAIS	12 €
Du Mas de Carle à Villeneuve les Avignon	
SOUPE DE FRAISES DE PROVENCE	11 €
fraises fraîches	

THE RESTAURANT



ROOM SERVICE

Dial 9

FROM 12H00 TO 19H00 AND AFTER 22H00

GRAVLAX SALMON slowly candied, beetroot, citrus	18 €
PALETTA 100% BELLOTA pan con tomate	24 €
FRESH GOAT CHEESE From le Mas de Carle at Villeneuve les Avignon	12 €
PROVENÇAL STRAWBERRY SOUP fresh strawberries	12 €

FROM 19H00 TO 22H00

LIKE A CATALAN ESCALIVADE smoked, tomato, sweet pepper, eggplant, garlic, Iberian ham, full bodied juice	39 €
RETURN OF SMALL BOAT zucchini, spring onion, anchovy, guanciale, crab bisque	59 €
CAMARGUE BULL confit and raw, sweet onions, Cecina, anchovies, strong simmered juice	57 €
CHEESES Olive oil goat cheese, sheep's milk brousse with condiments, flower tomme	22 €
APRICOT FROM PROVENCE roasted, canmate, milky, icy	22 €

TUESDAY & WEDNESDAY

GRAVLAX SALMON slowly candied, beetroot, citrus	18 €
PALETTA 100% BELLOTA pan con tomate	24 €
FRESH GOAT CHEESE From le Mas de Carle at Villeneuve les Avignon	12 €
PROVENÇAL STRAWBERRY SOUP fresh strawberries	11 €