

**COLLECTION AUTOMNE 2017**  
*Autumn collection 2017*



**MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU**

**65 EUROS**

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

**Le céleri / *Celery Root***

Parfumé à la vanille, crémeux de figes au Banyuls, noisettes.

*Flavoured with vanilla, figs with Banyuls cream, hazelnuts.*

- ENTREE / *STARTER* -

**Le foie gras de canard / *Duck foie gras***

Grillé chaud et froid, topinambour, clémentine,  
chanterelles et poire.

*Grilled hot and cold, Jerusalem artichoke, clementine,  
chanterelle mushrooms and pear.*

- PLAT / *MAIN COURSE* -

**La rascasse Sébaste / *Scorpion fish***

Saisie, choux vert au gingembre, betterave, pomme verte,  
jus corsé et fumé.

*Seared, green cabbage with ginger, beets, green apple,  
smoky spicy sauce.*

- DESSERT / *DESSERT* -

**Le Mont Blanc / *Mont Blanc***

Sphère de marron confit, meringue craquante à l'orange,  
vermicelles de châtaigne aux senteurs de cannelle.

*Sphere of confit chestnut, crunchy orange meringue,  
chestnut vermicelli with cinnamon flavour.*

*Tarifs nets TTC / Net prices VAT included*

**COLLECTION AUTOMNE 2017**  
*Autumn collection 2017*



**MENU DE VALRUGUES / VALRUGUES MENU**  
**95 EUROS**

- AMUSE-BOUCHE / APPETIZER -

**Le chou-fleur / Cauliflower**

Déclinaison cuit et cru aux condiments exotiques, crémeux de sésame noir.  
*Cooked and raw variation with exotic condiments, black sesame cream.*

- ENTREE / STARTER -

**Les noix de Saint-Jacques / Scallops**

Saisies à la graine de sarrasin, lait de coco, céleri, pamplemousse vanillé.  
*Seared with buckwheat seeds, coconut milk, celery root, grapefruit with vanilla.*

- POISSON / FISH -

**La dorade grise / Black seabream**

Cuite à la plancha, fondue de poireaux et bulots aux herbes, sauce civet.  
*Cooked on the plancha, slow-cooked leeks with whelk and herbs, civet sauce.*

- VIANDE / MEAT -

**Le chevreuil / Venison**

Noisette rôtie, croûte de figues aux épices douces,  
chou Pak Choi en persillade.  
*Roasted medallions, fig crust with sweet spices,  
Chinese cabbage in garlic-parsley-butter sauce.*

- FROMAGE / CHEESE -

**Le chariot de fromages** frais et affinés par Vincent VERGNE (Maître affineur).  
*A fresh and aged cheese cart by Vincent Vergne (Master cheesemonger).*

- DESSERT / DESSERT -

**La pomme / Apple**

De nos vergers, bille pochée au cidre, cœur de caramel,  
croustillant de muesli, crème glacée au petit beurre.  
*From our orchard, ball poached in cider, caramel centre,  
muesli crunch, petit beurre biscuit ice cream.*

*Tarifs nets TTC / Net prices VAT included*

**COLLECTION AUTOMNE 2017**  
*Autumn collection 2017*



**LA CARTE / À LA CARTE MENU**

**ENTREES / STARTERS**

**Les gambas Black Tiger / *Black Tiger king scampi***

Saisies, crème de cèpes et châtaignes, chorizo de taureau, huile végétale aux pignons de pin.

*Seared, cep mushroom and chestnut cream, bull chorizo, vegetable oil with pine nuts.*

34 EUROS

**Les noix de Saint-Jacques / *Scallops***

Saisies à la graine de sarrasin, lait de coco, céleri, pamplemousse vanillé.

*Seared with buckwheat seeds, coconut milk, celery root, grapefruit with vanilla.*

38 EUROS

**Le foie gras de canard / *duck foie gras***

Grillé chaud et froid, topinambour, clémentine, chanterelles et poire.

*Grilled hot and cold, Jerusalem artichoke, clementine, chanterelle mushrooms and pear.*

36 EUROS

**Le chou-fleur / *Cauliflower***

Déclinaison, cuit et cru aux condiments exotiques, crémeux de sésame noir.

*Cooked and raw variation with exotic condiments, black sesame cream.*

30 EUROS

*Tarifs nets TTC / Net prices VAT included*

**COLLECTION AUTOMNE 2017**  
*Autumn collection 2017*



**LA CARTE / À LA CARTE MENU**

**LES POISSONS / FISH**

**La lotte / Monkfish**

Pochée, en croûte d'agrumes, potiron, choux de Bruxelles, crevettes grises.

*Poached, in citrus crust, pumpkin, Brussels sprouts, sand shrimp.*

40 EUROS

**La dorade grise / Black seabream**

Cuite à la plancha, fondue de poireaux et bulots aux herbes, sauce civet.

*Cooked on the plancha, slow-cooked leeks with whelk and herbs, civet sauce.*

36 EUROS

**La rascasse Sébaste / Scorpion fish**

Saisie, chou vert au gingembre, betterave, pomme verte, jus corsé et fumé.

*Seared, green cabbage with ginger, beets, green apple, smoky spicy sauce.*

32 EUROS

**Le rouget / Red mullet**

Saisi, pomme de terre confite aux algues, anguille fumée et pomme verte.

*Seared, confit potatoes with seaweed, smoked eel and green apple.*

36 EUROS

**LES VIANDES / MEATS**

**La pintade / Guinea fowl**

Suprême rôti, salsifis croustillants, chanterelles, raisins, crémeux citron.

*Roasted supreme, crunch salsify, chanterelle mushrooms, grapes, lemon cream.*

34 EUROS

**Le chevreuil / Venison**

Noisettes rôties, croûte de figes aux épices douces, chou Pak Choi en persillade.

*Roasted medallions, fig crust with sweet spices,*

*Chinese cabbage in garlic-parsley-butter sauce.*

40 EUROS

**L'Agneau de nos terroirs / Local lamb**

Carré rôti, navet étuvé, ravioles de lard aux dattes et menthe, gingembre confit.

*Roasted rack of lamb, steamed turnips, lard ravioli with dates and mint, confit ginger.*

36 EUROS

**Le filet de boeuf / Fillet of beef**

Grillé, sauce périgourdine, légumes d'automne étuvés aux herbes.

*Grilled, périgourdine sauce, steamed autumnal vegetables with herbs.*

44 EUROS

*Tarifs nets TTC / Net prices VAT included*

**Restaurant Gastronomique de Valrugues**

**Hôtel le Vallon de Valrugues & Spa\*\*\*\*\* - 9 chemin Canto Cigalo - 13210 Saint Rémy de Provence**

**Mail : [resa@vallondevalrugues.com](mailto:resa@vallondevalrugues.com) - Tel 04 90 92 04 40 - [www.vallondevalrugues.com](http://www.vallondevalrugues.com)**

**COLLECTION AUTOMNE 2017**  
*Autumn collection 2017*



**LA CARTE / À LA CARTE MENU**

**LE CHARIOT DE FROMAGES FRAIS ET AFFINES /**  
**A FRESH AND AGED CHEESE CART**

par Vincent VERGNE (Maître affineur) / *by Vincent VERGNE (Master cheesemonger).* 16 EUROS

**LES DESSERTS / DESSERTS**

**Le 100% chocolat / 100% chocolate**

Plaquette des Caraïbes, crémeux de café torréfié, gel de calamansi, éclats de sablé citron, glace passion chocolatée.

*Caribbean tablet, roasted coffee cream, Phillipine lime, lemon shortbread shards, passion fruit and chocolate ice cream.*

22 EUROS

**La pomme / Apple**

De nos vergers, bille pochée au cidre, cœur de caramel, croustillant de muesli, crème glacée au petit beurre.

*From our orchard, ball poached in cider, caramel centre, muesli crunch, petit beurre biscuit ice cream.*

19 EUROS

**Le Mont Blanc / Mont Blanc**

Sphère de marron confit, meringue craquante à l'orange, vermicelles de châtaigne aux senteurs de cannelle.

*Sphere of confit chestnut, crunchy orange meringue, chestnut vermicelli with cinnamon flavour.*

19 EUROS

**Les fruits exotiques (pour 2) / Exotic fruit (for 2)**

Ananas Victoria rôti vanille, nuage de lait de coco, glace piñacolada, frécinette au caramel de mangue.

*Roasted Victoria pineapple with vanilla, coconut cloud, piña colada ice cream, mini banana with caramel and mango.*

36 EUROS

**Le cèpe / Cep mushroom**

Plaisir d'automne glacé, biscuit mendiant, fondant ilanka, champignons sucrés et noisettes croquantes.

*Iced autumnal sweet, mendiant biscuit, Ilanka fondant, sugary mushrooms and crunchy hazelnuts.*

19 EUROS

*Tarifs nets TTC / Net prices VAT included*