



Joseph Kriz et ses équipes cueillent leurs herbes fraîches dans les jardins du cloître, perpétuant un rituel ancestral jadis pratiqué par les sœurs carmélites. Romarin, basilic, marjolaine et bien d'autres infusent leurs parfums d'antan dans une cuisine où chaque saveur raconte une histoire ...

Joseph Kriz and his team gather their fresh herbs in the cloister gardens, continuing an ancestral ritual once practiced by the Carmelite sisters. Rosemary, basil, marjoram, and many others infuse their timeless aromas into a cuisine where every flavor tells a story...



La carte du Lou Marquès

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 élevées et abattues en France ou en Europe.

Net prices, taxes and service included. Our food may contain one of the 14 allergens. List at your disposal from our maitre d'. All our meat is of French or European origin.

Nous pouvons vous proposer également des plats sans gluten.

Our chef will be pleased to propose gluten free dishes.

Toutes nos préparations, sauf le pain, sont faites maison.

Our products, except bread are homemade.

Pour lutter contre le gaspillage, nous proposons la possibilité d'emporter vos restes.

To reduce food waste, feel free to ask for take-away



Plat signature



Plat végétarien

Nos Fournisseurs Locaux



Les Alouettes

Légumes et fruits de saison



La Roumanière

Miel et Confitures



Le Mas de la Roubine

Fruits de saison



Mas Castelet

Huile d'olive et Olives



Alazard et Roux

Taureau Aop & Charcuterie de Camargue



Mr Martino

Asperges



Domaine Valdiction

Vins



Domaine de Lansac

Vins

Menu Arlésienne

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main Course + Dessert

36€

Plats servis dans le cadre de la demi-pension

Dishes included in the half-board package

Entrées

Champignon



12€

Farci et rôti aux herbes, shitéké, pleurote, girolle, crumble végétal, mousse châtaigne, et brocolis

Mushroom, stuffed and roasted with herbs, shiitake, oyster mushrooms, chanterelles, vegetable crumble, chestnut mousse, and broccoli

Crevettes et Thon

13€

Crevettes dorées aux épices, ceviche de thon, avocat en plusieurs textures, sablé romarin

Spice-seared prawns, tuna ceviche, avocado in various textures, and rosemary shortbread

Volaille fermière en Terre et Mer

14€

Suprême fumé au foin de la Crau, compressé de cuisse et d'anguille, vin rouge, granny smith, panais

Farm-raised poultry, land and sea style, Crau hay-smoked supreme, pressed chicken leg and eel, red wine, Granny Smith apple, and parsnip

Plats

Tarte fine de lentilles corail



18€

Emulsion de betterave et framboise

Thin red lentil tart, beetroot and raspberry emulsion

Dos de Merlu

22€

Risotto de riz blanc de Camargue à l'encre de seiche, calamar farci, chorizo, potiron et crème crustacés

Hake, Camargue white rice risotto with squid ink, stuffed squid, chorizo, pumpkin, and shellfish cream

Porc de la Crau, de la Maison Alazard et Roux

26€

Filet mignon, chou vert, nori, joues confites en rillettes, noix, champignons, pommes grenaille et jus au cacao noir

La Crau pork from Alazard et Roux, tenderloin, green cabbage, nori, confit cheek rillettes, walnuts, mushrooms, baby potatoes, and dark cocoa jus

Desserts

Tiramisu

9 €

Au café, noisettes toréfiées, myrtille, croustillant gruë de cacao

Coffee tiramisu, toasted hazelnuts, blueberries, and cacao nib crisp

Café/Thé Gourmand

8 €

Assortiment de gourmandises

Tea or coffee with a plate of sweet delights

Assortiment de fromages

8 €

Selection of local cheese

Menu Sta Viator

Menu en quatre temps

55€

Four services menu

Foie Gras

Mousseux de cèpes, escalope de foie gras panée aux noisettes, jus parfumé à la réglisse

Foie gras, porcini mushroom mousse, hazelnut-crusted foie gras escalope, and licorice-infused jus

Dos de Maigre

Panais au mascarpone, citron confit, girolles, émulsion à l'ail

Meagre, parsnip with mascarpone, preserved lemon, chanterelle mushrooms, and garlic emulsion

Magret de Canard

Rôti aux navets, confit au vinaigre de cidre, cuisse en pastilla d'oignons, jus au poivre long

Duck breast, roasted with cider vinegar-glazed turnips, duck leg pastilla with onions, and long pepper jus

Crêpe soufflée

A l'orange et au Grand Marnier

Candied orange in a souffled crepe with Grand Marnier

Nos suggestions

Entrée

Terrine de Foie Gras

22 €

Chutney de poire épicé

Foie gras terrine, Spiced pear chutney

Plats

Risotto de Langoustines

36 €

Au riz rouge BIO de Camargue IGP, jus infusé au fenouil sec

Langoustine risotto with organic red rice from the Camargue PGI, juice infused with dried fennel

Filet de Taureau AOP d'Alazard et Roux

35 €

Pommes de terre ratte, épinards, poivre du sichuan

AOP "Alazard et Roux" bull fillet, Ratte potatoes, spinach, and Sichuan pepper

Dessert

Crêpe soufflée

10 €

A l'orange et au Grand Marnier

Candied orange in a souffled crepe with Grand Marnier

