



# LOU MARQUES

RESTAURANT



# Nos Menus

## Menu Arlésienne

A choisir dans les plats notés d'un astérisque \*  
Plats servis dans le cadre de la demi-pension  
*Choose from dishes marked with an asterisk*  
*Dishes included in the half-board package*

Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
*Starter + Main course or Main course + Dessert* **35€**

Entrée + Plat + Dessert  
*Starter + Main Course + Dessert* **44€**

## 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 d'origine française.

*Net prices, taxes and service included. Our food may contain some of the 14 allergens. List at your disposal from our butler. All our meat is of French origin.*

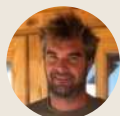
Nous pouvons vous proposer également des plats sans gluten.  
*Our chef will be pleased to propose gluten free dishes.*

Toutes nos préparations, sauf le pain, sont faites maison.  
*Our products, except bread are homemade.*



Plat signature

## Nos Fournisseurs Locaux



**Le Jardin d'Aubrespin**  
*Légumes de saison*



**La Roumanière**  
*Miel et Confitures*



**Le Mas de la Roubine**  
*Fruits de saison*



**Moulin La Cravenco**  
*Huile d'olive et Olives*



**Alazard et Roux**  
*Taureau Aop & Charcuterie de Camargue*



**Mr Martino**  
*Asperges*



**Domaine Valdation**  
*Vins*



**Domaine de Lansac**  
*Vins*





# Les Entrées

## Le Foie gras

20€

En terrine, chutney de poire et marron  
*In a terrine, pear and chesnut chutney*

## La Pintade \*

17€

En crosmesquis, chou-fleur en mascarpone, carpaccio de butternut, noisettes torréfiées, vinaigrette hibiscus  
*In crosmequis, mascarpone cauliflower, butternut carpaccio, roasted hazelnuts, hibiscus vinaigrette.*

## Les Gambas \*

18€

Marinées au citron Yuzu, gingembre, kadaif, crémeux de maïs, avocat  
*Yuzu lemon marinade, ginger, kadaif, creamy corn, avocado*

## Le Végétal \*

20€

Socca de pois chiches, crème de cresson, amande, légumes de saison, espuma de châtaigne  
*Chickpea socca, watercress cream, almond, seasonal vegetables, chestnut espuma.*

## 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 fruit.*

## 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, port juice, bourbon Vanilla emulsion.*



# Les Plats

## Les Langoustines 36€

En délicat risotto au riz rouge BIO de Camargue IGP, jus infusé au fenouil sec.

*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, leek, caramelized onions, bull 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 Taureau 33€

En pavé d'Alazard et Roux, pommes vitellotte, jus au pain d'épices.

*Sliced fillet, cheek and oxtail like a parmentier, vitellotte potatoe, gingerbread juice.*

## Le Cochon de la Crau \* 23€

Filet mignon, feuille de mori, shitaké, salsifis, verveine du jardin, café grillé

*Pork tenderloin, mori leaf, shitake, salsify, garden verbena, grilled coffee.*

## L'Agneau de Sisteron 29€

Selle en basse température, croustillant d'épaule confite, potimarron, endives caramélisées, jus corsé au vin des Baux de Provence

*slow cooked saddle, crispy candied shoulder, pumpkin, caramelized endives, full-bodied juice, with Baux de Provence wine.*

## Le Végétal \* 22€

Poireaux et potimarron en feuilletage, morilles, condiment ail noir

*Leeks and pumpkin puff pastry, morels, black garlic condiment*



# Les Desserts

## L'Orange



12€

Confite en crêpe soufflée au Grand Marnier  
*Candied orange in a souffled crepe with Grand Marnier*

## La Poire

12€

En bavaroise, crumble aux amandes, coulis de Poire Williams, et glace cannelle  
*Bavarian, almond crumble, William Pear coulis, and cinnamon ice cream*

## L'Opéra

12€

Mousse aux grains de café, chocolat Guayaquil et fève de Tonka, Gavotte au grué de cacao, crème glacée au foin de la Crau  
*Coffee bean mousse, Guayaquil chocolate, and Tonka bean, Gavotte with cacao nibs, Crau hay ice cream*

## Assortiment de glaces et sorbets \*

10€

Fait maison  
*Homemade ice cream and sorbet*

## 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*

