

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.

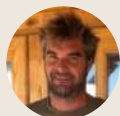
Nous pouvons vous proposer également des plats sans gluten.
Our chef will be pleased to propose gluten free dishes.

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 Valdion

Vins



Domaine de Lansac

Vins



Les Entrées

Le Foie gras

22€

En terrine, chutney de mangue au poivre long de Java
In a terrine, mango chutney with Java chutney

Le Taureau *

18€

Tataki de Taureau AOP d'Alazard et Roux, épinard, espuma de lentilles, fraîcheur de soja
Tataki of Alazard and Roux PDO bull, spinach, lentil espuma, soy freshness

Les Asperges *

19€

Iles flottantes aux asperges vertes de Mr Martino, croustillant d'oignon, oeuf bio
Floating islands with green asparagus by Mr. Martino, crispy onion, organic egg

Les Moules *

17€

En croustilles, beurre aillé, velouté au safran, pommes ratte
In croutons, garlic butter, velouté with saffron, Ratte potatoes

Le Loup

23€

En ceviche, crabe, kiwi, carottes multicolores, gelée de crustacés, vinaigrette yuzu
Sea bass ceviche, crab, kiwi, multicolored carrots, shellfish jelly, yuzu vinaigrette



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 Cabillaud * 25€

Rôti au lard, brocoli, citron noir séché, huîtres de Bouzigues, coriandre, céleri

Cod roasted with bacon, broccoli, dried black lemon, Bouzigues oysters, coriander, celery

Le Turbot 27€

Aux épices, tatin d'endive, miel de lavande, clémentine, texture de patate douce

Turbot with spices, endive tatin, lavender honey, clementine, sweet potato

Le Veau 33€

Quasi de veau, morilles, asperges vertes de Mr.Martino, pistache, condiment ail noir.

Veal quasi, morels, green asparagus from Mr. Martino, pistachio, black garlic condiment

La Pintade * 25€

Dorée aux herbes du cloître, gnocchi végétal, artichauts, pousse d'épinard, jus de citronnelle.

Golden poultry with cloister herbs, vegetable gnocchi, artichokes, spinach shoots, lemongrass jus.

L'Agneau de la Crau 28€

Selle fumée au foin de la Crau, AOP, épaule confite, pâte zita, fenouil, jus corsé

Smoked lamb saddle with Crau hay, PDO, shoulder confit, zita paste, fennel, full-bodied juice

Le Végétal * 25€

De panais, parmesan, asperges vertes de Mr Martino, huile à la marjolaine du cloître

Parsnip risotto, parmesan, green asparagus by Mr. Martino, cloister marjoram oil



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

