



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.

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 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 Valdicion

Vins



Domaine de Lansac

Vins

Menu Arlésienne

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main Course + Dessert

35€

Plats servis dans le cadre de la demi-pension

Dishes included in the half-board package

Entrées

Cromesquis de Moules

14€

Crème brûlée persil plat, gaspacho d'aubergine fumé au foin de la Crau, rouille safranée

Melon et Taureau AOP d'Alazar et Roux

13€

En plusieurs textures, espuma basilic

Melon and AOP "Alazard et Roux" bull, in various textures, with basil espuma

Petits Pois

12€

Ile flottante aux petits pois rafraichis à l'estragon du jardin, croustillants d'oignons et oeuf bio

Pea "île flottante", chilled with garden tarragon, crispy onions, and organic egg

Plats

Sandre

Cuit dans une feuille de figuier, figues, échalotes, carottes confites, jus corsé au vin rouge

22€

Pike-perch, cooked in a fig leaf, with figs, shallots, confit carrots, and a rich red wine jus

Courgette et Tomate de Monsieur Martino

18€

Fleurs farcies, tomates multicolores en coulis et croustillant aux olives

Mr. Martino's zucchini and tomatoes, stuffed zucchini blossoms, multicolored tomato coulis, and olive crisps

Agneau des Alpilles

25€

Confit à basse température, fèves, artichauts, pommes violette au mascarpone, jus à la sarriette du cloître

Alpilles lamb, slow-cooked confit, fava beans, artichokes, purple potatoes with mascarpone, and cloister savory herb jus

Desserts

Abricots du Mas de la Roubine

8 €

Abricots rôtis, gelée au thé vert Matcha, croustillant et glace amandes

Roasted apricots from Mas de la Roubine, matcha green tea jelly, crisp tuile, and almond ice cream

Café/Thé Gourmand

8 €

Assortiment de gourmandises

Tea or coffee with a plate of sweet delights

La Tomme de Brebis

8 €

Sheep's milk cheese from Mas du Trident

Menu Sta Viator

Menu en quatre temps

55€

Four services menu

Langoustine

Dorée aux épices, maki de riz rouge, crabe, coulis d'encornet

Spice-seared langoustine, red rice maki, crab, and squid coulis

Loup

Aux fèves et artichauts, bouillon thaï, citron vert

Sea bass, with fava beans and artichokes, Thai broth, and lime

Quasi de Veau

Cuit à basse température, pressé d'épinard, morilles, vin jaune

Veal rump, slow-cooked at low temperature, pressed spinach, morel mushrooms, and Vin Jaune sauce

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 fraise de région

Foie gras terrine, local strawberries 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'Alazar et Roux

35 €

Pommes de terre ratte, épinards, poivre du sichuan

OP "Alazar 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

