



LOU MARQUES
RESTAURANT



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...



HOTEL
JULES
CESAR
ARLES
HOTEL RESTAURANT
MGALLERY COLLECTION



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.

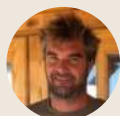
Toutes nos préparations, sauf le pain, sont faites maison.
Our products, except bread are homemade.

Pour lutter contre le gaspillage, nous proposons la possibilité d'emporter vos restes.
To reduce food waste, feel free to ask to take your leftovers with you.



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€

Crème brûlée carotte, tataki de taureau "Alazar et Roux",
pressé de foie gras, gelée d'hibiscus
*Foie Gras and Bull, carrot crème brûlée, "Alazar and Roux" bull
tataki, foie gras pressé, hibiscus jelly.*

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*

Le Rouget *

17€

Mariné au soja, asperges vertes de Mr Martino, émulsion lard
fumé
*Marinated red mullet with soy, green asparagus by Mr. Martino,
and smoked bacon emulsion*

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.

La Limande Sole * 25€

Cuite à basse température, shitakés, pommes de terre ratte et crème de poutargue

Lemon sole, slow-cooked, with shiitake mushrooms, Ratte potatoes, and bottarga cream

Le Bar 27€

Doré au beurre pimenté, courgettes vertes et jaunes, petits pois, fleur de courgette et citron vert

Seabass, golden in spicy butter, green and yellow zucchini, green peas, zucchini flower, and lime.

Le Veau 33€

Longe en persillade, fèves, patate douce, feuilles de nori, oignons nouveaux et jus à l'estragon du jardin

Veal loin in parsley crust, fava beans, sweet potato, nori leaves, spring onions, and garden tarragon jus

La Volaille Fermière * 25€

Houmous de betterave, morilles, confit d'échalote, cresson, jus au vin blanc des Baux de Provence

Free-range poultry, beetroot hummus, morels, shallot confit, watercress, white wine jus from Les Baux de Provence

L'Agneau de la Crau 28€

Selle en croute de tomate, tarte fine aux aubergines, olives des Baux de Provence, huile de basilic

Lamb saddle in tomato crust, thin eggplant tart, olives from Les Baux de Provence, basil oil

Le Végétal * 25€

Risotto 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

Les Fraises de Camargue

12€

Dans leur pot en chocolat blanc, crème légère vanille et sorbet fruits rouges
Camargue strawberries in their white chocolate pot, light vanilla cream, and red fruit sorbet

Le Citron Glacé

12€

Aux zestes d'agrumes, pesto de menthe à l'huile d'olive des Baux de Provence
Iced lemon with citrus zest, mint pesto with olive oil from Les Baux de Provence

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

