

Mistral Blanc

ENTRÉES

Le ceviche de poisson, leche tigré et sorbet citron
Fish ceviche, tiger milk and lemon sorbet

La tomate en gaspacho, sorbet huile d'olive et thym, concombre, croûtons et poivron
Tomato gazpacho with olive oil and thyme sorbet, cucumber, croutons and bell pepper

La pêche, cuite et crue, chèvre frais au romarin
Raxw and cooked peach with fresh goat cheese and rosemary

PLATS

Les petits farcis provençaux, riz de Camargue et sauce tomate
Stuffed provencal vegetables, Camargue rice and tomato sauce

Les encornets en lamelles, quinoa rouge façon paella
Sliced squid, red quinoa paella-style

L'assiette végétarienne en Poke Bowl - Mangue, chou rouge, riz, carottes, concombre, soja
Vegetarian Poke Bowl - Mango, red cabbage, rice, carrots, cucumber, soybeans

DESSERTS

La fraise, feuillantine et mousse chocolat blanc au mascarpone, sorbet rhubarbe
Strawberries, feuillantine and white chocolate mousse with mascarpone, rhubarb sorbet

La pavlova Mistral Blanc aux fruits rouges
Mistral Blanc signature pavlova with red berries

La cerise, cuite et crue, clafoutis et praline rose
Raw and cooked cherries, clafoutis and pink praline

2 Plats —29€ 3 Plats —38€

Prix en € TTC service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.
Prices in € VAT included. The allergen list is available upon request.



Mistral Blanc

ENTRÉES

Le ceviche de poisson, leche tigré et sorbet citron
Fish ceviche, tiger milk and lemon sorbet

La tomate en gaspacho, sorbet huile d'olive et thym, concombre, croûtons et poivron
Tomato gazpacho with olive oil and thyme sorbet, cucumber, croutons and bell pepper

La pêche, cuite et crue, chèvre frais au romarin
Raxw and cooked peach with fresh goat cheese and rosemary

PLATS

Les petits farcis provençaux, riz de Camargue et sauce tomate
Stuffed provencal vegetables, Camargue rice and tomato sauce

Les encornets en lamelles, quinoa rouge façon paella
Sliced squid, red quinoa paella-style

L'assiette végétarienne en Poke Bowl - Mangue, chou rouge, riz, carottes, concombre, soja
Vegetarian Poke Bowl - Mango, red cabbage, rice, carrots, cucumber, soybeans

DESSERTS

La fraise, feuillantine et mousse chocolat blanc au mascarpone, sorbet rhubarbe
Strawberries, feuillantine and white chocolate mousse with mascarpone, rhubarb sorbet

La pavlova Mistral Blanc aux fruits rouges
Mistral Blanc signature pavlova with red berries

La cerise, cuite et crue, clafoutis et praline rose
Raw and cooked cherries, clafoutis and pink praline

2 Plats —29€ 3 Plats —38€

Prix en € TTC service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.
Prices in € VAT included. The allergen list is available upon request.

