

# Mistral Blanc

## LE RESTAURANT

Prenez part à une expérience gourmande au cœur de notre demeure de caractère. Le chef Simon Gonnin y célèbre une Provence généreuse et colorée, à déguster dans l'intimité de notre emblématique salle à manger voûtée en pierres ou aux beaux jours côté jardin, à l'ombre du pin parasol ou du figuier. Une cuisine sincère, qui raconte le Sud.

Take part in a gourmet experience at the heart of our Maison.  
Chef Simon Gonnin celebrates a generous and colourful Provence, to be savoured in the intimacy of our iconic stone-vaulted dining room or, on sunny days, in the garden beneath the shade of the parasol pine or the fig tree. A sincere cuisine that tells the story of the South.



## ENTRÉES

Brandade de cabillaud, pesto, chips de pomme de terre  
Cod brandade, pesto, potato chips

Choux multicolores, taboulé aux saveurs asiatiques, tofu fumé, toasts  
Multicolored cabbage, Asian-style tabbouleh, smoked tofu, toast

Soupe au pistou, recette du Chef  
Pistou soup, the Chef's recipe

## PLATS

Pavé de lieu noir, risotto, condiments gribiche  
Black pollock, risotto, gribiche condiments

Canette snackée en filet, patate douce, figues rôties, jus de viande  
Seared duck breast, sweet potato, roasted figs, pan drippings

Poêlée de grenaille et artichaut, vieux balsamique à la sauge, billes de potimarron  
Sautéed baby potatoes and artichokes, aged balsamic vinegar with sage, and pumpkin balls

## DESSERTS

Entremets poire, chocolat au lait, sorbet pomme  
Dessert with pear, milk chocolate, and apple sorbet

Sauté de prunes et mirabelles, pâte d'amande, biscuit génois, glace caramel au beurre salé  
Sautéed plums and mirabelle plums, marzipan, Genoise sponge cake, salted butter caramel ice cream

Figues rôties au four, chantilly, crumble, sorbet citron  
Oven-roasted figs, whipped cream, crumble, lemon sorbet

2 Plats — 30€ 3 Plats — 39€

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



# Mistral Blanc

## LA CAVE

Champagne - Joseph Perrier Brut 75cl —15€

Vin blanc - Mas du Chêne « Château Les Oliviers de Salettes » 2024 10cl —8€

Vin rosé - Mas du Chêne « Le Rosé » 2025 10cl —8€

Vin rouge - Mas du Chêne « Soir à Pressoir » 2024 10cl —8€

Vin blanc - IGP Alpilles Domaine d'Estoublon 2021 75cl —70€

Vin rosé - IGP Pays d'Oc Mas du Chêne 2025 75cl —40€

Vin rouge - IGP Gard Roc d'Anglade 2021 75cl —100€

## LES BOISSONS

Café —4€

Aquachiara plate ou gazeuse 75cl Still or sparkling —6€

Bière Artisanale Arlésienne blonde ou blanche 33cl Blonde or wheat beer —8€

Cocktails — À partir de 14€



## HORAIRES

En ce moment, nous vous accueillons du lundi au samedi au dîner.  
N'hésitez pas à contacter notre équipe.

We are currently open for dinner from Monday through Saturday.  
Please feel free to contact our team.

## RÉSERVATIONS

Par téléphone au 04 90 54 60 22

By phone at +334 90 54 60 22

En ligne en scannant ce QR code

Online, via this QR code



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

