Mistral Blanc

ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques, mangue et céleri-rave en purée à la vanille —14€
Scallop carpaccio, mango and vanilla-infused celeriac purée

Butternut et potimarron en velouté, marrons cuits et noisettes grillées —12€
Butternut squash and red kuri squash velouté, cooked chestnuts and toasted hazelnuts

Lard confit, chou, betteraves et courge en pickles —12€
Confit pork belly, cabbage, beetroot and pickled squash

PLATS

Pavé de veau, crème de panais, poêlée de champignons sauvages et choux de Bruxelles —23€
Veal steak, parsnip cream, sautéed wild mushrooms and Brussels sprouts

Saint-Jacques snackée à la pistache, jus de viande et purée de topinambour —25€
Pistachio-seared scallop, meat jus and Jerusalem artichoke purée

Assiette végétarienne, légumes d'automne rôtis —22€
Vegetarian plate of roasted autumn vegetables

FROMAGES

Sélection de fromages avec chutney de figues —12€
Selection of cheeses, served with fig chutney

Fromage de chèvre des Baux-de-Provence mariné à l'huile d'olive —10€
Goat cheese from Les-Baux-de-Provence, marinated in olive oil

DESSERTS

Brownie au chocolat noir et fruits secs —10€
Dark chocolate brownie with dried fruit and nuts

Coing confit à la vanille et kaki, sorbet aux agrumes —10€
Vanilla-poached quince and persimmon, citrus sorbet

Pudding de la Régalido aux raisins secs —10€
Régalido pudding with raisins

FORMULES

2 Plats —30€ 3 Plats —39€

HORAIRES

En ce moment, nous vous accueillons du mercredi au samedi au dîner.
We are currently open for dinner from Wednesday through Saturday.

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.

Mistral Blanc

LA CAVE

Champagne - Joseph Perrier Brut 12cl —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 mercredi au samedi au dîner.
N'hésitez pas à contacter notre équipe.
We are currently open for dinner from Wednesday 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.