

## MENU à 32€

**Terrine à l'Ancienne, confiture d'oignons, champignons confits, pain de Campagne**  
Terrine traditional style with an onion jam, mushrooms confit and our own baked country bread

**Lasagnette fondue de Poireaux et Moules au jus de truffes, Sabayon à l'huile aux olives**  
Leek and Mussel Lasagne, a truffle jus and an olive oil Zabaglione

**Velouté du moment et sa garniture**  
A cream soup of the day with its garniture  
○○○○○○

**La Marée du jour selon arrivage**  
Fish from today's market

**Filet de Cannelle laqué au Soja et Miel, bigarade au Citron vert, Pommes Fondantes**  
Filet of Duckling lacquered with Soya & Honey, a lime sauce and Fondant potatoes

**Joues de Porc des plaines de St Martin de Crau, braisées au Curry, légumes oubliés**  
Pork from St Martin de Crau braised in Curry with old-fashioned vegetables

**Gratin de Légumes de Saison (Vég)**  
A gratin of fresh seasonal Provencal vegetables- vegetarian  
○○○○○○

## MENU à 48 €

**Foie gras de Canard poêlé, sucs d'agrumes, marmelade de fruits secs et d'Oranges**  
Duck foie gras grilled and served with citrus fruit caramel, dried fruits and orange

**Pigeon et foie gras façon pâté en croûte, servi tiède, vinaigrette au jus de Truffes**  
Pigeon & foie gras terrine en croûte served warm with a Truffle juice vinaigrette

**Carpaccio de Noix de St Jacques et betteraves marinées à l'huile d'olive au citron**  
Carpaccio of Scallops & beetroot marinated in virgin olive oil and lemon  
○○○○○○

**Mignon d'Angus d'Arles, sauce au foie gras, gratiné de Pommes amandines**  
Mignon of Angus beef from Arles, a foie gras sauce and amandine Potatoes

**Souris d'Agneau cuite comme une daube, Panisses et sauté de Champignons**  
Lamb shanks in casserole style and served with Polenta and a sauté of Mushrooms

**Duo de Médillons de Lotte et Gambas rôtis, jus de carottes au Safran**  
Duo of Monk fish & Prawns roasted, a sauce of carrots with saffron  
○○○○○○

## CARTE DE DESSERTS

**Notre Plateau de Fromages** (ou supplément 6€)

**Soufflé froid au Marron et au Rhum, coeur de Potimarron à la vanille**  
Cold chestnut soufflé with rum and vanilla flavoured pumpkin

**Notre Paris-Brest, caramel d'orange et Amandes façon Praline**  
Paris – Brest maison, Orange caramel and Almonds, praline style

**La Tarte du jour**  
Tart of the day

**Le coulant de Chocolat noir de Tanzanie, Crème Anglaise aux pistils de Safran**  
A Moelleux of dark chocolate from Tanzania, crème anglaise with Saffron pistils

**Glaces et Sorbets du moment**  
Selection of Ice-Creams or Sorbets  
○○○○○○

### MENU DECOUVERT de la BONOTY

*Laisser vous guider le menu de 4 plats sélectionné par notre chef Franck Rayot*

*menu servi uniquement pour l'ensemble des convives de la table et commandé avant 21h*

58 €

### LE MENU du JOUR

**(à déjeuner du mercredi au samedi inclus sauf les jours fériés)**

*En semaine notre chef vous propose son menu composé chaque matin, suivant les produits frais de la région*

UNE ENTREE  
○○○○

UN PLAT ET SA GARNITURE  
○○○○

UN DESSERT  
○○○○

22 €

*menu servi uniquement pour l'ensemble des convives à la table*

## COURS DE CUISINE

Nous vous proposons nos Cours de Cuisine, sur réservation mercredi et jeudi.

Renseignements disponible à l'accueil

Franck Rayot et son Equipe sont heureux de vous faire déguster nos menus