



*Les Terrasses de Guilles*




# La carte du midi

## ◆ POUR DÉBUTER / STARTERS ◆

- 17 € **Marbré de poireaux aux algues, truite confite, sauce vermentino**  
*Leek terrine with seaweed, confit trout, Vermentino sauce*
- 16 € **Chèvre frais, marmelade tomate-fraise de la Barrière, crumble coriandre**  
*Fresh goat cheese, tomato-strawberry marmalade from La Barrière, coriander crumble*
- 15 € **Œuf mimosa, thon tonnata, quinoa noir, gel de curcuma frais**  
*Deviled egg, tuna tonnato, black quinoa, fresh turmeric gel*

## ◆ POUR SUIVRE / MAIN COURSES ◆

- 25 € **Gnocchi au romarin, tomate confite, pecorino Romano, huile d'herbes**   
*Rosemary gnocchi, confit tomato, Pecorino Romano, herb oil*
- 28 € **Poitrine de canette rôtie, céleri rave, petit-pois de Provence, lard paysan**  
*Roasted duck breast, celeriac, Provençal green peas, country-style bacon*
- 26 € **Marinade de maquereau aux aromates, carotte, fêvete, moutarde jaune**  
*Marinated mackerel with herbs, carrot, broad beans, yellow mustard*

## ◆ GOURMANDISES / DESSERTS ◆

- 15 € **Trilogie de fromages d'ici et d'ailleurs de la fromagerie de Cucuron**  
*Selection of three local cheeses, from Cucuron cheese shop*
- 12 € **Sablé au caramel beurre salé de Camargue, pop-corn, vanille Bourbon**  
*Shortbread with Camargue salted butter caramel, popcorn, Bourbon vanilla*
- 12 € **Ile flottante, framboise, poivron rouge, huile de citron du Laval**  
*Floating island, raspberry, red pepper, lemon oil from Le Laval*
- 12 € **Tartelette praliné pistache, fleur d'oranger, ganache vanille Bourbon**  
*Pistachio praline tartlet, orange blossom, Bourbon vanilla ganache*
- 18 € **Menu Culotte-Courte -12 ans Plat /Dessert/Sirop.**  
*Kids Menu (under 12yo) - Main course / Dessert / Syrup drink*

Les prix sont nets et le service compris / Prices are net and service is included

Origine des viandes : France et Italie / « Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition, et nous vous remercions de nous communiquer toute allergie ou restriction alimentaire. »

Origin of meats: France and Italy / "Our dishes are prepared using fresh, seasonal products. For quality reasons and depending on availability, we reserve the right to modify their composition. Please inform us of any allergies or dietary restrictions."

# Menu du moment



45 €



**Entrée**

*Starter*

\*\*\*

**Plat**

*Main course*

\*\*\*

**Dessert**

*Dessert*

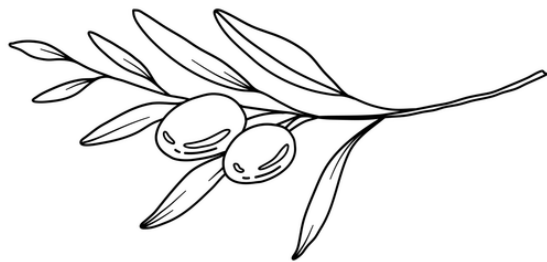
Les prix sont nets et le service compris / Prices are net and service is included

Origine des viandes : France. « Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition, et nous vous remercions de nous communiquer toute allergie ou restriction alimentaire. »

Origin of meats: France. "Our dishes are prepared using fresh, seasonal products. For quality reasons and depending on availability, we reserve the right to modify their composition. Please inform us of any allergies or dietary restrictions."



*Les Terrasses de Guilles*



# La carte du soir

## ◆ POUR DÉBUTER / STARTERS ◆

- 21 € Vitello tonnato de veau, parmesan, tomate confite, citron  
*Veal vitello tonnato, Parmesan, confit tomato, lemon*
- 22 € Chair de crabe, cranberry, voile d'hibiscus  
*Crab meat, cranberry, hibiscus tuile*
- 20 € Crémeux d'avocat, fromage frais, saumon fumé, graine de moutarde  
*Avocado cream, cream cheese, smoked salmon, mustard seeds*
- 19 € Mille-feuille de bresaola de bœuf, fromage de brebis, caramel d'oignons, champignon  
*Beef bresaola mille-feuille, sheep's cheese, onion caramel, mushroom*

## ◆ POUR SUIVRE / MAIN COURSES ◆

- 34 € Selle d'agneau rôtie aux épices tikka, légumes du moment, jus au curcuma  
*Roasted saddle of lamb with tikka spices, seasonal vegetables, turmeric jus*
- 32 € Filet de daurade royale poêlée au pistou, marmelade provençale, tapenade mentholée  
*Pan-fried fillet of sea bream with pistou, Provençal marmalade, mentholated tapenade*
- 35 € Quasi de veau fermier grillé, patate douce, champignon, gremolata  
*Grilled rump of farm-reared veal, sweet potato, mushroom, gremolata*
- 38 € Filet de turbot poêlé, caviar d'aubergines, pecorino, olives, cébette  
*Pan-fried turbot fillet, aubergine caviar, pecorino, olives, spring onion*

## ◆ GOURMANDISES / DESSERTS ◆

- 14 € Cube vanille bourbon, mangue au basilic citronné  
*Bourbon vanilla cube, mango with lemon basil*
- 14 € Sablé caramel, praliné pistache, abricot de Provence  
*Caramel shortbread, pistachio praline, Provençal apricot*
- 14 € Coque de chocolat noir, amande, fraise au sirop de thym  
*Dark chocolate shell, almond, strawberry in thyme syrup*
- 14 € Calisson de noix de coco, ananas, estragon, vanille  
*Coconut calisson, pineapple, tarragon, vanilla*
- 18 € Menu Culotte-Courte -12 ans Plat /Dessert/Sirop.  
*Kids Menu (under 12yo) - Main course / Dessert / Syrup drink*

Les prix sont nets et le service compris / Prices are net and service is included

Origine des viandes : France et Italie. « Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivée, la possibilité d'en modifier la composition, et nous vous remercions de nous communiquer toute allergie ou restriction alimentaire.»

Origin of meats: France. "Our dishes are prepared using fresh, seasonal products. For quality reasons and depending on availability, we reserve the right to modify their composition. Please inform us of any allergies or dietary restrictions."

# Menu Luberon



59 €



**Amuse-bouche**

*Appetizer*

\*\*\*

**Crémeux d'avocat, fromage frais, saumon fumé, graine de moutarde**

*Avocado cream, cream cheese, smoked salmon, mustard seeds*

\*\*\*

**Quasi de veau fermier grillé, patate douce, champignon, gremolata**

*Grilled rump of farm-reared veal, sweet potato, mushroom, gremolata*

\*\*\*

**Calisson de noix de coco, ananas, estragon, vanille**

*Coconut calisson, pineapple, tarragon, vanilla*

**Accord mets & vins (3 verres 10cl)**

*Food and wine paring (3 glasses, 10cl each)*

25 €

*Les prix sont nets et le service compris / Prices are net and service is included*

*Origine des viandes : France et Italie. « Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition, et nous vous remercions de nous communiquer toute allergie ou restriction alimentaire. »*

*Origin of meats: France. "Our dishes are prepared using fresh, seasonal products. For quality reasons and depending on availability, we reserve the right to modify their composition. Please inform us of any allergies or dietary restrictions."*

# Menu Découverte

Menu servi pour l'ensemble de la table / Menu served to the entire table



75 €



## Amuse-bouche

*Appetizer*

\*\*\*

## Vitello tonnato de veau, parmesan, tomate confite, citron

*Veal vitello tonnato, Parmesan, confit tomato, lemon*

\*\*\*

## Chair de crabe, cranberry, voile d'hibiscus

*Crab meat, cranberry, hibiscus tuile*

\*\*\*

## Filet de daurade royale poêlée au pistou, marmelade provençale, tapenade mentholée

*Pan-fried fillet of sea bream with pistou, Provençal marmalade, mentholated tapenade*

\*\*\*

## Notre fromage du moment

*Our current cheese*

\*\*\*

## Cube vanille bourbon, mangue au basilic citronné

*Bourbon vanilla cube, mango with lemon basil*

## Accord mets & vins (4 verres 10cl)

*Food and wine pairing (4 glasses, 10cl each)*

32 €

Les prix sont nets et le service compris / Prices are net and service is included

Origine des viandes : France et Italie. « Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition, et nous vous remercions de nous communiquer toute allergie ou restriction alimentaire. »

Origin of meats: France. "Our dishes are prepared using fresh, seasonal products. For quality reasons and depending on availability, we reserve the right to modify their composition. Please inform us of any allergies or dietary restrictions."