

LES BAUX

bistrot de
l'auپیو

DE PROVENCE



Tous les Midis, Le Menu du Marché du Chef	50.
Entrée, Plat, Dessert, 1 Verre de Vin, Purezza, Boisson Chaude	
<i>Every Lunchtime, The Chef's Daily Menu</i>	50.
<i>Starter, Main, Dessert, 1 Glass of Wine, Purezza*, Hot Drink</i>	

En cas de modification, une majoration sera appliquée.
Any changes will result in a price increase.

NOS APÉRITIFS À PARTAGER | *TO SHARE*

Chiffonnade de Jambon de Parme 24 mois (100gr.)	19.
<i>Parma Ham 24 y.o. Chiffonnade</i>	
Tarama Maison, Oeufs de Morue Fumés	15.
<i>Homemade Tarama</i>	
Panisses & Aioli Provençal	12.
<i>Chickpea Fritters & Provençal Aioli</i>	

ENTREES | *STARTERS*

Artichaut en Déclinaisons, Jaune d'Œuf Confit & Jambon	17.
<i>Variation around Artichoke, Candied Egg Yolk, Ham</i>	
Pâté en Croûte & Confiture du Bistrot	17.
<i>Homemade Pâté en Croûte & Jam</i>	
Topinambours & Café aux Saveurs d'Automne	15.
<i>Jerusalem Artichokes & Coffee, Autumn Aromas</i>	
Velouté de Saison	12.
<i>Seasonal Velouté</i>	
Foie Gras Poêlé, Senteurs de la Forêt, Jus de Viande	26.
<i>Pan-Fried Foie Gras with Forest-Scented, Meat Jus</i>	

PLATS | MAIN COURSES

- | | |
|---|-----|
| Veau en Basse Température, Purée de Courge, Girolles
<i>Slow-Cooked Veal, Squash Puree, Mushrooms</i> | 32. |
| Aile de Raie du Bistrot, Arômes Marins, Légumes de Saison
<i>Our Skate Wing, Marine Aromas, Seasonal Vegetables</i> | 35. |
| Saint-Jacques Rôties, Tagliatelles de Légumes au Kumquat
<i>Roasted Scallops, Vegetables Tagliatelle with Kumquat</i> | 36. |
| Gnocchi à la Truffe, Sauce Poulette & Jambon
<i>Truffle Gnocchi, Poulette Sauce & Ham</i> | 25. |
| Joue de Boeuf Confite, Gratin de Macaroni Farcis aux Légumes
<i>Braised Beef Cheek, Macaroni Gratin Stuffed with Vegetables</i> | 31. |

FROMAGES & DESSERTS | AGED CHEESE BOARD & DESSERTS 15.

Pâtes Affinées par la Maison Lou Canesteou

Cheese Board from Lou Canesteou

Le Chocolat

Dôme garni d'une Mousse avec un Insert Vanille-Tonka, Crumble & Crémeux

Chocolate Mousse Dôme, Tonka-Vanillia, Crumble & Chocolate Cream

La Poire

Biscuit Basque, Crème Vanille & Agrumes

Basque Biscuit with Vanillia Cream, Poched Pear & Citrus

Le Cappuccino

Praliné à la Noisette & Chicorée

Hazelnut Praline & Chicory

Le Baba Exotique

Ananas Frais, Chantilly au Rhum Infusé à la Vanille

Fresh Pineapple, Rum-Infused Vanilla Whipped Cream

Nos volailles sont d'origine française, de même que l'agneau & le veau que le chef prépare. Le bœuf Simmental est d'origine autrichienne. Nos poissons sont des côtes méditerranéennes & bretonnes.

Nous souhaitons remercier nos partenaires & producteurs régionaux qui œuvrent pour vos papilles ainsi que nos jardiniers à la permaculture du Domaine.

Our poultry is of French origin, as is the lamb and veal that the chef prepares.

Our Simmental beef comes from Austria. Our fishes come from the Mediterranean & Breton coasts.

We'd like to thank our partners & regional producers who work for your taste buds, as well as our permaculture gardeners at the Domaine.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant. Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements. Travaillant des produits frais, il se peut que certains viennent à manquer, mais soyez rassurés, nous trouverons une alternative. Les tarifs sont nets, service compris.

Notre restaurant ferme ses portes à 23h30 et le service se prolonge au bar pour votre plus grand confort.

All our dishes may contain allergens. A list is available at the restaurant reception desk. Our team is at your disposal for any information. As we work with fresh products, some may run out, but rest assured we will find an alternative. VAT & service are included.

Our restaurant closes at 11:30pm and service continues at the bar for your convenience.

