



LE SAINT-REMY

CARTE DÎNER

LES ENTRÉES _ STARTERS

Le poulpe grillé et dés de chorizo Mousseline légère de petit-pois <i>Grilled octopus with sliced of chorizo</i> <i>Light creamy green peas</i>	17€
Houmous au citron, noisettes torréfiées Légumes du moment <i>Lemon hummus with roasted hazelnuts</i> <i>Vegetables of the moment</i>	15€
La tomate zébra farcie de burrata et basilic frais Foccacia maison <i>The zebra tomato stuffed with burrata and fresh basil</i> <i>Home made foccacia</i>	16€
Le bœuf Aubrac des Alpilles mariné à l'huile d'olives Saveur de Provence et pignons de pin grillés <i>Aubrac beef from the Alpilles marinated in olive oil</i> <i>Provence flavor and grilled pine nuts</i>	18€

Carte des allergène disponible / *Menu of allergen on request*
Prix net, taxes et service compris



LE SAINT-REMY

CARTE DÎNER

LES PLATS _ MAIN COURSES

Le cochon en 3 façons, champignons crus et cuits Julienne de pomme Granny Smith <i>Pork in 3 ways, raw and cooked mushrooms Granny Smith apple julienne</i>	26€
Le risotto crémeux au pesto de sauge Tomates confites et pousse de roquette <i>Creamy risotto with sage pesto Candied tomatoes and arugula sprouts</i>	23€
Le bar en croute de pain, fumet de poisson à l'oseille Minestrone de légumes et câpres <i>Sea bass in a bread crust, fish fumet with sorrel Minestrone of vegetables and capers</i>	29€
Le filet de bœuf, échalotte confite et sarriette Ecrasé de pommes de terre à l'huile des Baux de Provence <i>Fillet of beef with shallot confit and savory Mashed potatoes with Baux de Provence oil</i>	35€

Carte des allergènes disponible / Menu of allergen on request
Prix net, taxes et service compris



LE SAINT-REMY

CARTE DÎNER

L'Assiette de fromages de nos régions, salade verte 20€
*Cheese plate from our regions and green salad**

LES DESSERTS _ DESERTS 12€

Les prunes de chez Benoit Chauvet rôties au thym
Croustillant et glace sarrasin
Plums from Benoit Chauvet roasted with thyme
Crunchy and buckwheat ice cream

Le royal chocolat noir
Sésames grillés et poire pochée aux épices
The royal dark chocolate
Toasted sesame seeds and poached pear with spices

Poêlée de pomme au miel de lavande
Crumble avoine glace aux piments doux et fève de tonka
Pan-fried apple with lavender honey
Oatmeal crumble with sweet peppers and tonka bean ice cream

Assortiment de glaces & sorbets du moment
Biscuit et meringue craquante
Assortment of ice creams and sorbets of the moment.
Cookie and crunchy meringue

Carte des allergènes disponible / *Menu of allergen on request*
Prix net, taxes et service compris