

RESTAURANT LE CHAPITRE

LA CARTE

La Chef, Aurélie Fillol et son équipe,
vous proposent une cuisine généreuse et gourmande

Origine des viandes bovines : France et Allemagne

Les tarifs s'entendent service et taxes compris

La carte des allergènes est disponible sur demande.

Origin of beef : France and Germany / Rates include service and taxes included / The card of allergens is available on request.

LES ENTREES / *STARTERS*

Découverte du jour

Today's discovery

14 €

Velouté de butternut, éclats de marrons poêlés, huile de noisette

Cream of butternut soup, pan-seared chestnut chips, hazelnut oil

14 €

Roulés de courgettes au chèvre et miel du Massif de l'Etoile*,

Magret fumé, coulis de poivrons confits

Zucchini rolls with goat cheese and honey from Massive of the star,

Smoked duck breast, candied pepper coulis

14 €

Thon mi-cuit façon tataki, fraîcheur de petit pois

et tartare de mangues fraîches

Half-cooked tuna tataki style, pea freshness and fresh mango tartare

16 €

*Creabeille Miels du Pays d'Aix-en-Provence

LES PLATS / MAIN DISHES

Suggestion du jour

Today's specials

18 €

Pavé de cabillaud nacré, méli-mélo de céréales,
fondue d'épinard et sa crème safranée

Pavé of pearl cod, mishmash of cereals, spinach fondue and saffron cream

24 €

Côte de veau rôtie, mousseline de légumes anciens,
poêlée de champignons du moment

Roasted veal chop, mushroom of old vegetables, fried mushrooms of the moment

32 €

Joue de bœuf braisée, cassolette de pommes de terre grenailles et olives,
jus corsé au romarin du jardin

Braised beef cheek, grilled potatoes casserole and olives, garden rosemary jus

22 €

LES FROMAGES / *CHEESES*

Assiette de 3 fromages affinés de nos régions, bouquet de salade
Plate of 3 mature cheeses from our regions, bouquet of green salad

8 €

LES DESSERTS / *DESSERTS*

Gourmandise du jour
Today's treat

9 €

Trio de meringues à la violette,
confit de figues au vin et aux épices, crème légère vanillée
Trio of meringues with violet, fig confit with wine and light vanilla cream spices

10 €

Cheese cake au nougat, biscuit croquant aux amandes,
coulis framboise
Cheese cake with nougat, crunchy biscuit with almonds, raspberry coulis

12 €

Tout choco : biscuit moelleux au chocolat noir et éclats de noisettes,
ganache chocolat au lait et fève de tonka, truffe au chocolat blanc
*All choco ; soft biscuit with dark chocolate and hazelnut chips,
milk chocolate ganache and tonka bean, white chocolate truffle*

12 €

MENU DECOUVERTE

Menu inclus dans la demi-pension

Included in half-pension package

FORMULE 3 PLATS

3 COURSE MEAL

ENTREE ♦ PLAT ♦ DESSERT

STARTER ♦ MAIN DISH ♦ DESSERT

32 €

FORMULE 2 PLATS

2 COURSE MEAL

ENTREE ♦ PLAT **OU** PLAT ♦ DESSERT

*STARTER ♦ MAIN DISH **OR** MAIN DISH ♦ DESSERT*

27 €

ENTRÉE / *STARTER*

Découverte du jour

Today's discovery

ou

Moelleux de poissons aux herbes fraîches, jus tomate

Fluffy fish with fresh herbs, tomato juice

PLAT / *MAIN COURSE*

Suggestion du jour

Today's specials

ou

Risotto crémeux au parmesan, poêlée de champignons et émincé de poulet

Creamy risotto with parmesan, fried mushrooms and minced chicken

DESSERT / *DESSERT*

Gourmandise du jour

Today's treat

ou

Feuilleté caramélisé, crème légère à la pistache, tuile craquante au chocolat

Caramelized puff pastry, light pistachio cream, chocolate crispy tile

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

Menu servi aux enfants de moins de 12 ans / Menu served to children under 12 years

14 €

ENTREE ♦ PLAT ♦ GARNITURE ♦ DESSERT

STARTER ♦ MAIN DISH ♦ GARNISH ♦ DESSERT

Velouté de butternut

Assiette de charcuterie, salade verte



Volaille du jour

Steak haché de bœuf

Poisson du jour

Accompagnements :

Frites

Légumes

Purée de pommes de terre



Coupe de fruits

Moelleux chocolat

Coupe de glace ou sorbet