

## MENU DU MARCHE

29 €

### MISE EN BOUCHE

\* \* \*

#### « AUTOUR DES COQUILLAGES »,

- Tartare d'Huîtres de Bouzigues au Granité Verveine, Concombres et Yaourt Fermier
  - Couteaux au Caviar de Champignons, Gelée infusée à la Sauge
- Verrine de Moules au Tartare de Tomates Balsamique, Espuma Pélardon et Jambon Cru

Ou

#### EPAULE DE LAPIN

Mi-Fumée Confite au bouillon Safrané,  
Caponata de Légumes à l'anchois et Sorbet Poivrons Jaune,  
Sablé Parmesan

Ou

#### FOIE DE VOLAILLE,

Fondant, Gambas snackés et Fenouil « Barigoule »,  
Emulsion d'œuf mollet au Jus de Roquette  
Mouillette Anisée

\* \* \*

#### BRANDADE DE NIMES

Associée au Saumon d'Ecosse, Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile de Villevielle,  
Ecume de Parmesan Et Croustillant Fleur de Courgette

Ou

#### VEAU

Quasi au Croquant Amande, Radis et Petits Paris,  
Jus au Caramel de Nougat, Gnocchis au Citron Jaune et Truffes Blanche d'Eté

Ou

#### POISSON DU LANGUEDOC (Suivant arrivage)

A la Plancha et Huile Vierge aux Petits Légumes,  
Moule farcie à l'Olivade de Poivrons Rouge et Jambon Cru,  
Riz Crémeux « Terre de Camargue »

\* \* \*

#### FINE TARTELETTE GOURMANDE AUX FRAISES

Crème Vanille de Madagascar,  
Confit de Fraise et Sorbet.

Ou

#### MOELLEUX CHOCOLAT NOIR CŒUR COULANT

Abricot, Chutney de Fruits,  
Sauce Caramel Salé et Sorbet Abricot

Ou

#### PECHE NELLY MELBA

Gelée de Groseille, Compotée Framboise,  
Meringue et Glace Vanille des Iles

## MENU AUX SAVEURS DU SUD

38 € / 47 €

2 ou 3 Plats au choix

### MISE EN BOUCHE

\* \* \*

#### VARIATION EPICURIENNE AUTOUR DE LA TOMATE :

- Carré Jaune Ananas infusé de Citronnelle, Nem Crustacés et Mousseux Coco
- Noire de Crimée en Carpaccio Façon « St Gilloise » au Taureau Mi-Salé
- Cœur de Bœuf : Gaspacho Parfumé à la Fraise, Pain Tomato Séchée

\* \* \*

### ESPADON

Lomo Piqué à l'Anchois, Barigoule d'Artichaut,  
Jus d'un Pressé de Tomates « D'antan » Confits aux Câpres et Xeres,  
Gnocchis au Citron Jaune

\* \* \*

### BŒUF CHAROLAIS OU AUBRAC

Cœur Rumsteck Grillé,  
Aubergine Barbecue au Pied de Cochon et Oignons Frits,  
Sauce Choron et Pommes Pont-neuf

\* \* \*

### LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

\* \* \*

### LE DESSERT GOURMAND AU CHOIX

\* \* \*

### LES MIGNARDISES ET CHOCOLATS

## MENU GOURMAND

45 € / 54 €

2 ou 3 plats au choix

### MISE EN BOUCHE

\* \* \*

#### ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POËLEE

Oreillettes Provençales, Sangria Réduite,  
Aigre Doux de Betterave à l'Orange et Cébettes

\* \* \*

#### LOTTE,

Rôtie au Thym, Mousseline et Chip's d'Ail Nouveau,  
Travers de Cochon snackés, Fèves et Rattes à la Peau  
Vinaigrette Tiède au Jus de Viande et Huile Noire

\* \* \*

#### PIGEON DE M. BAEZA CUISINÉ DE DEUX FAÇONS

- Suprême Croustillant aux Pop Corn, Pancake Maïs aux Truffes de la Saint Jean
- Boudinet de Cuisse et Abattis aux Côtes de Blettes, Jus lié au Foie Gras

\* \* \*

### LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

\* \* \*

### LE DESSERT GOURMAND AU CHOIX

\* \* \*

### LES MIGNARDISES ET CHOCOLATS

## A LA CARTE

### LES ENTREES

#### VARIATION EPICURIENNE AUTOUR DE LA TOMATE

15 €\*  
\*

- Carré Jaune Ananas infusé de Citronnelle, Nem Crustacés et Mousseux Coco
- Noire de Crimée en Carpaccio « Façon St Giloise » au Taureau Mi-Salé
- Cœur de Bœuf : Gaspacho Parfumé à la Fraise, Pain Tomato Séchée

\* \* \*



#### LANGOUSTINES

22 €

Sur un Pain Perdu à l'Ail Adouci, Confiture de Tomates au Xérès,  
Lomo à la Plancha et Crème de Coco Relevée de Piment d'Espelette

\* \* \*

#### GRENOUILLES

18 €

Jambonnettes « Meunière » au Pesto d'Ail des Ours,  
Epeautre aux Concombres Confits,  
Pousses Fleuries et Parmesan Coulant

\* \* \*

#### MELON,

16 €

Au Jambon de Pintade Fermière, Chutney Mangue, une Verrine Rafraîchissante  
Et Espuma de Foie Gras  
Crackers Fleur de Sel

### LES FOIES GRAS



#### ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLEE

17 €\*  
\*

Oreillettes Provençales, Sangria Réduite,  
Aigre Doux de Betterave à l'Orange et Cébettes

\* \* \*

#### PRESSE DE FOIE GRAS A LA CARTHAGENE

18 €

Chaud Froid de Fruits de saison au Lait d'Amande,  
Jus Nougat,  
Petite Fougasse

\* \* \*

#### PARFAIT GLACE DE FOIE GRAS

16 €

A la Liqueur d'Olives, Picholines Confites,  
Mikado d'Asperges Vertes,  
Et Vinaigrette Champignons



Les "Classiques" des Palmiers



Baisse de la TVA

## A LA CARTE

### LES POISSONS

#### ESPADON

19 €\*

Lomo Piqué à l'Anchois, Barigoule d'Artichaut,  
Jus d'un Pressé de Tomates « D'antan » Confits aux Câpres et Xeres,  
Gnocchis au Citron Jaune

\* \* \*

#### LOTTE,

22 €

Rôtie au Thym, Mousseline et Chip's d'Ail Nouveau,  
Travers de Cochon snackés, Fèves et Rattes à la Peau  
Vinaigrette tiède au Jus de Viande et Huile Noire

\* \* \*

#### HOMARD

29 €

A la Plancha, Petits Farcis de Légumes au Sablé Saté,  
Coulis de Poivrons rouges aux Agrumes,  
Et Nem d'Ail Adouci aux Entre Pinces

\* \* \*



#### DOS DE LOUP RÔTI

22 €

Grosses Farfalles aux Tellines et Couteaux,  
Échalotes Braisées et Jus d'une Marinière au Safran, Mousseline de Persil

### LES VIANDES



#### CARRE D'AGNEAU

20 €\*

En Croûte de Crumble de Mendiants, Langue et Ris en Parmentier,  
Jus Réduit aux Épices d'Orient, Tian Provençal

\* \* \*

#### BŒUF CHAROLAIS OU AUBRAC

20 €

Cœur Rumsteck grillé,  
Aubergine Barbecue au Pied de Cochon et Oignons Frits,  
Sauce Choron et Pommes Pont-neuf

\* \* \*

#### RIS DE VEAU,

19 €

Cuit « Meunière » aux Mousserous, Crumble Pain Pistou et Mousseline d'Haricots  
Beurre au Citron, Sauce Mousseuse à l'Ail Nouveau

\* \* \*

#### PIGEON DE M. BAEZA CUISINÉ DE DEUX FAÇONS

22 €

- Suprême Croustillant aux Pop Corn, Pancake Maïs aux Truffes de la Saint Jean
- Boudinet de Cuisse et Abattis aux Côtes de Blettes, Jus lié au Foie Gras



*Les "Classiques" des Palmiers*



*Baisse de la TVA*

## A LA CARTE

### LES FROMAGES

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

7 €

L'UN DES SEPT PÉCHÉS GOURMANDS

11 €

#### LES CLASSIQUES

**TRADITION ABRICOT CREMEUX A LA PATE D'AMANDE DE PROVENCE**

Sauce Abricot Fleur d'Oranger,  
Chutney Abricot, Glace Amarena

\* \* \*

**BARRE CROQUANTE AU CHOCOLAT,**

Biscuit Moelleux, Marmelade de Fraise, Crème Vanille de Madagascar  
Sorbet Marat des Bois

\* \* \*

**GOURMANDISE FRAMBOISE**

Crèmeux Fraîcheur Vanille et Sorbet Citron

#### LES CHOCOLATS

**CHOCOLAT FRAMBOISE COMME UN SACHER**

Et Sorbet Fruits Rouges

\* \* \*



**CONFIDENTIEL POUR *CHOCOPHILE***

En Trois Façons :

- Dôme Chocolat et Petits Macarons
- Tuile au Grué de Cacao, Sorbet Cacao
- Moelleux Chocolat, Cerise Amarena

#### LES FRUITS

**RETOUR DES ILES,**

Sorbet Coco, Compotée de Fruits Exotiques et Ananas Mariné au Poivre de Séchouan

\* \* \*

**VACHERIN « VATEL » AU PARFUMS DE SAISON**

Et Fruits Frais, Coulis Fruits Rouges



*Les "Classiques" des Palmiers*



**Jean-Luc HEILMANN**  
Chef de Cuisine

**Rémy ERHARD**  
Chef Pâtissier

**Jean-François PELICONE**  
Second de Cuisine

## LES SALONS DE RECEPTIONS DE VATEL

Repas de fête, mariages, communions, baptêmes, séminaires, conférences... s'organisent avec le plus grand raffinement dans les salons de réception qui peuvent accueillir 10 à 250 personnes.

## L'HOTEL VATEL \* \* \* \*

42 chambres spacieuses, toutes équipées : climatisation, télévision et ses chaînes internationales, lecteur DVD, téléphone ; connexion Internet ADSL, minibar, cafetière expresso, sèche-cheveux, coffre fort...

## LE RESTAURANT LE PROVENÇAL

Des formules *Buffets à volonté*, de hors d'oeuvre et de desserts, des soirées à thème autour des fruits de mer, du barbecue... Eté comme hiver, au Provençal, l'hospitalité est au rendez-vous. L'été est jalonné d'animations musicales à savourer en terrasse, à la fraîcheur de l'eau et de la végétation. Service tous les jours, midi et soir.

## L'ESPACE WELLNESS

Le Spa Wellness est un espace dédié au bien-être. Piscine chauffée, hammam, jacuzzi, cardio-training... sont accessible gracieusement pour les clients de l'hôtel. L'espace Beauté prend soin de vous, avec supplément : Spa-Jet, massages esthétiques, soins du visage et soins du corps

## L'ECOLE VATEL

L'hôtel Vatel, ses deux restaurants, ses salons de réception, son Spa... sont des lieux d'expériences professionnelles pour les Etudiants de Vatel, Ecole Supérieure de Commerce et Gestion en Hôtellerie-Tourisme.