



NOVITÀ

TAVOLE ARLESIANE

Dei pasti adatti alle vostre tasche e alle vostre esigenze.

A pranzo e a cena, formule classiche o gastronomiche : i nostri ristoratori hanno immaginato per voi dei menu con prodotti locali. I ristoranti partner hanno la capacità di accogliere i gruppi.

MENU ROMANO

- Assortimento Arelate
- Pollo Apicius
- Insalata di frutta aromatizzata con moscato e menta.

A partire da 21€ per persona
(antipasto, piatto principale, dolce, 1/4 vino e caffè)

MENU MEDIEVALE

- Asticcio di sfoglia al formaggio
- Bollito medievale di lardo alla cannella
- Torta di mele e cardamome

A partire da 21€ per persona
(antipasto, piatto principale, dolce, 1/4 vino e caffè)

MENU PROVENZALE

- Insalata con formaggio caprino caldo e miele di Provenza
- Spiedino di pollame con verdure e tortino di patate
- Dolce del giorno

A partire da 24€ per persona
(antipasto, piatto principale, dolce, 1/4 vino e caffè)

MENU AÏOLI

- Aïoli della casa (pesce e verdure con salsa all'aglio)
- Dolce di stagione

A partire da 26€ per persona
(piatto principale, dolce, 1/4 vino e caffè)

MENU CAMARGHESE

- Crema di acciughe
- Spezzatino di carne di toro marinata nel vino e riso di Camarga
- Formaggio
- Dolce

A partire da 32€ per persona
(antipasto, piatto principale, dolce, 1/4 vino e caffè)

MENU TIPO "GROS SOUPER" (CENONE MAGRO DI NATALE)

- Crema di acciughe
- Zuppa del pescatore
- Gelato al torrone
- Frutta candita al moscato e assortimento di frutta secca

A partire da 29€ per persona
(antipasto, piatto principale, dolce, 1/4 vino e caffè)

MENU GASTRONOMICO

- Salmone al limone e mascarpone su panna cotta e olive nere
- Filetto di coscia d'agnello su risotto di riso di Camarga, carciofi et succo di timo
- Amaretti alle quattro spezie, speculos, sorbetto al formaggio fresco cremoso

A partire da 55€ per persona
(antipasto, piatto principale, dolce, 1/4 vino e caffè)

MENU "STELLATO"

I nostri chef stellati traggono la loro ispirazione dai sapori solari dei prodotti locali. Jean-Luc Rabanel declina quotidianamente i piatti tradizionali « all'Atelier di Jean-Luc Rabanel » e al bistrot « A Côte » ; Armand Arnal, alla « Chassagnette », cucina al ritmo della natura, seguendo il filo delle stagioni del suo orto biologico.

Tariffe su richiesta

MENU DELLA FATTORIA

- Aperitivo
- Antipasto di stagione
- Arrosto d'agnello della fattoria con verdure
- Formaggio
- Dolce di stagione

A partire da 34€ per persona
(Aperitivo, antipasto, piatto principale, formaggio, dolce, 1/4 vino e caffè)

MENU CONFERENZA

Non avete il tempo di visitare Arles Scoprite il nostro patrimonio durante il pranzo, con le immagini commentate da una guida.

- Uova al forno con punte di asparagi
- Polpettine di carne, spaghetti "fatti in casa"
- Panna cotta e purea di fragole

A partire da 27€ per persona
(antipasto, piatto, dolce, 1/4 vino e caffè
- base di 30 persone)

CESTINO PASTO

- Panini freddi
- Insalata
- Dolce

A partire da 7€ per persona

CESTINO PASTO ROMANO

- Cicerona (ceci al cumino)
- Pullus (pollo con salsa di senape al miele)
- Lenticulae, Moretum (al formaggio fresco cremoso)
- Dulcium (dolce al miele e cannella)

A partire da 19€ per persona
(antipasto, piatto, dolce)