



**NOUVEAUTÉ**

## LES TABLES ARLÉSIENNES

Des repas adaptés à votre budget et à vos besoins.

Pour vos déjeuners et dîners, en formule classique ou gastronomique, nos partenaires restaurateurs vous ont mijoté des menus qui fleurent bon les produits du terroir. Les restaurants proposés sont parfaitement adaptés à l'accueil des groupes.

### MENU ROMAIN

- Assiette Arelate
- Poulet Apicius
- Salade de fruits aromatisés au muscat et à la menthe

**À partir de 21€ par personne**  
(entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café)

### MENU CAMARGUAIS

- Anchoïade
- Gardianne de taureau et son riz de Camargue
- Fromage
- Dessert

**À partir de 32€ par personne**  
(entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café)

### MENU À LA FERME

- Apéritif
- Entrée de saison
- Agneau rôti de la ferme et ses deux légumes
- Fromage
- Dessert de saison

**À partir de 34€ par personne**  
(apéritif, entrée, plat, fromage et dessert, 1/4 de vin et café)

### MENU MÉDIEVAL

- Tourte à la brousse
- Brouet au lard et à la cannelle
- Tarte aux pommes et à la cardamome

**À partir de 21€ par personne**  
(entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café)

### MENU FAÇON " GROS SOUPER DE NOËL "

- Anchoïade
- Marmite du pêcheur
- Nougat glacé
- Fruits confits dans le muscat et assortiments de fruits secs

**À partir de 29€ par personne**  
(entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café)

### MENU CONFÉRENCE

Pas le temps de visiter Arles . . . .  
Découvrez notre patrimoine en images le temps d'un repas animé par un guide.

- Œufs cocotte aux pouces d'épinards
- Alouettes sans têtes, spaghettis " maison "
- Panna cotta et son écrasé de fraises

**À partir de 27€ par personne**  
(entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café, base de 30 personnes)

### MENU PROVENÇAL

- Salade de chèvre chaud au miel de Provence
- Brochette de volaille aux légumes façon ratatouille et son écrasé de pommes de terre
- Dessert du jour

**À partir de 24€ par personne**  
(entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café)

### MENU GASTRONOMIQUE

- Saumon au citron et mascarpone sur une panna cotta d'olives noires
- Noisette de gigot d'agneau sur un risotto de riz de Camargue, artichauts et jus au thym
- Macaron aux quatre épices et spéculos, sorbet au fromage blanc

**À partir de 55€ par personne**  
(entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café)

### PANIER REPAS

- Sandwich froid
- Salade
- Dessert

**À partir de 7€ par personne**

### MENU AÏOLI

- Aïoli maison
- Dessert de saison

**À partir de 26€ par personne**  
(plat, dessert, 1/4 de vin et café)

### MENU " ÉTOILÉ "

Nos 2 chefs étoilés trouvent l'inspiration dans les saveurs ensoleillées des produits locaux. Jean-Luc Rabanel décline au quotidien les plats traditionnels à " L'Atelier de Jean-Luc Rabanel " et au bistrot " À Côté ", Armand Arnal, à " La Chassagnette ", cuisine aux rythmes de la nature, des saisons et de son potager " bio " .

**Tarifs sur demande**

### PANIER REPAS ROMAIN

- Cicerona (pois chiches au cumin)
- Pullus (poulet sauce moutarde au miel)
- Lenticulae, Moretum (fromage de chèvre frais)
- Dulcium (gâteau au miel et cannelle)

**À partir de 19€ par personne**  
(entrée, plat, fromage et dessert)