

Desserts

Café ou thé gourmand : Croustillant de figues, crémeux au chocolat, panacotta à la crème de calisson et amaretto

Sélection de fromages français Lemarié, notre fromager local

Croustillant de figues rôties, crème à la vanille de Madagascar

Crémeux au chocolat, espuma philadelphia

Tarte tatin de notre Chef et sa crème à la vanille de Madagascar

Rosace de mangue et son sorbet INSPIRED by her

Coupe de glace et sorbet Hugo & Victor : 3 parfums au choix

Crème brûlée revisitée

11

11

12

12

11

11

12

11

Branch Dominical



Adultes	50
Moins de 12 ans	25
Moins de 5 ans	Gratuit

Informations

Plats "Bien être"

INSPIRED by her L'offre Inspired by Her propose une gamme complète de produits, services et expériences inoubliables pour chacune de nos voyageuses. Les hôtels MGallery Collection ont à cœur d'offrir une sélection d'options saines et savoureuses pour les femmes.



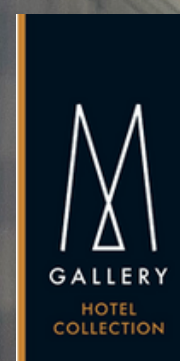
Produits allergènes, consultez l'information auprès du restaurant.



Prix nets TTC en euros, toutes taxes et services inclus.

Pour en découvrir davantage sur nos services,

Scannez ce QR code



LA
TABLE DU
ROI



Réservations : 04 42 37 61 16

Horaires : 12:00 - 14:30 / 19:00 - 22:30

24 Boulevard du Roi René 13100 Aix-en-Provence

Entrées

Assiette conviviale : Avocado toast, croustillants de tomates mozzarella et panisses à l'aïoli	14
Œuf mollet bio pané et frit, velouté de potimarron à l'orange, éclats de noisettes	14
Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de poires à la badiane, bun à la fleur de sel	24
Cappuccino onctueux de panais, émulsion de châtaignes	14
Déclinaison de betterave cuite et crue, au chèvre et olives de Provence	13
Carpaccio de St Jacques* à la grenade et vinaigrette d'agrumes	21
*issues de la pêche française	

Plats

Signature du Chef28

Riz Carnaroli en risotto crémeux au beurre de sauge,
Bar de Méditerranée, seiches et moules

"Ma cuisine est à mon image : humble et généreuse. J'ai à cœur de proposer des produits de saison,
frais et goûteux respectant l'identité de notre région." - Sébastien GUILHEN

Côté terre

Paleron de bœuf confit façon daube provençale et ses linguines	26
Filet de canette aux épices douces, panisses aux olives et tomates confites	28
Filet de bœuf français aux pleurotes, chou-fleur gratiné et mesclun provençal	39
Burger du Roi René : Bœuf Limousin, compotée d'oignons rouges et crème de cèpes mozzarella, frites maison et mesclun provençal	26

Côté mer

Maigre de Méditerranée rôti sur sa peau, légumes de saison rôtis au four	32
St Jacques françaises snackées et mousseline de potimarron à la noisette	37

Proposition végan et végétarienne

Cocotte de légumes d'antan, quinoa gourmand à l'huile de noix	19
Linguines à la crème de truffe, parmesan et champignons	18

Agenda

Lunch

29



Valable pour le déjeuner
du lundi au vendredi

Offre en continu

Salade César : Cœur de romaine, copeaux de parmesan, œuf, croûtons	Saumon	26
	Poulet	23
Avocado toast : Jambon Serrano, fromage de chèvre et figues		18
Croque-monsieur campagnard maison au beurre de truffe et mesclun provençal		17
Club sandwich poulet, frites maison et mesclun provençal		21
Club norvégien, saumon et avocat, frites maison et mesclun provençal		26
Planche de charcuterie et fromages affinés, pickles maison		23

Garnitures

5

- Riz Carnaroli en risotto crémeux
- Légumes de saison
- Frites maison
- Salade verte

- Plats végétariens
- Du pain sans gluten est à votre disposition sur demande.
- Toutes nos viandes sont d'origine française
- Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique

Le riz Carnaroli

Le riz Carnaroli est une variété de riz très réputée en Italie cultivée dans la région piémontaise. Son grain est long, bien bombé et d'un joli blanc brillant. Souvent décrit comme le roi des riz, le riz Carnaroli possède une teneur élevée en amidon. C'est une céréale sans gluten s'adaptant parfaitement à tous les régimes.

Desserts

- Gourmet coffee or tea : Crispy figs, calisson flavored panacotta with amaretto, chocolate fondant 11
- Cheese selection from Lemarié, our local cheese maker 11
- Crispy roasted figs, Madagascar vanilla cream 12
- Chocolate fondant, Philadelphia espuma 12
- Tarte tatin in our own way and Madagascar vanilla cream 11
- Sliced mango and its sorbet INSPIRED by her 11
- Artisanal ice-cream bowl from Hugo & Victor : 3 flavours 12
- Crème brûlée in our own way 11

Pastries

Hot beverages

Artisanal fruit juices

Cold dishes buffet

Selection of meats and fishes of the day

Cheese platter

Dessert buffet

Still or sparkling water

12.30pm to 3pm

Sunday Brunch

Adults	50
Under 12 years old	25
Under 5 years old	Free

Informations

INSPIRED by her Dishes "Well being"
Inspired by Her offers a full range of products, services and unforgettable experiences for each of our travelers. MGallery Collection hotels are committed to offering a selection of healthy and tasty options for women

 Allergen products, consult the information at the restaurant

€ Net prices in euros, taxes and services included

Find out more about our services

Scan this QR Code



LA
TABLE DU
ROI

Réservations : (+33) 4 42 37 61 16
Hours : 12:00 p.m - 14:30 p.m / 19:00 p.m - 22:30 p.m
24 Boulevard du Roi René 13100 Aix-en-Provence

Starters

Sharing platter : Avocado toast, mozzarella tomato crisps and aioli panisses	14
Organic soft-boiled egg in breadcrumbs, squash and orange velouté, roasted hazelnut ✓	14
Home-made and semi-cooked foie gras, pear and star anise chutney, salted bun	24
Raw and cooked beetroot medley, goat cheese and Provencal olives ✓	14
Parsnip cappuccino, chestnut emulsion ✓	13
French coast scallop's carpaccio, pomegranate and citrus vinaigrette INSPIRED by her	21

Dishes

Signature Dish

28

Creamy risotto with sage butter, roasted seabass, cuttlefish and mussels

"My cuisine represents the values that are essential to me: authenticity and simplicity. I am committed to offering seasonal, fresh and tasty products to respect the identity of our region."
Sébastien GUILHEN

From the earth

Pulled beef chuck roast served with fresh linguine	26
Duckling fillet with sweet spices, panisses with olives and candied tomatoes	28
French beef tenderloin with oyster mushroom, cauliflower gratin and Provencal salad	39
Roi René Burger: Limousin beef, red onion chutney, porcini mushrooms sauce, home-made french fries and Provencal salad	26

From the sea

Roasted Shade fish on skin, oven-roasted seasonal vegetables INSPIRED by her	32
Snacked French scallops served with hazelnut flavored squash mousseline	37

Vegan and vegetarian offer

Heirloom vegetable casserole, gourmet quinoa seasoned with nuts ✓	19
Creamy black truffle linguine, mushrooms and parmesan	18



Agenda Lunch

29

Available for lunch only
From Monday to Friday

All day offer

Caesar Salad: Romaine lettuce, Parmesan, Egg, croutons	Salmon	26
	Chicken	23
Avocado toast : Serrano ham, goat cheese and figs		18
Black truffle croque monsieur served with Provençal salad		17
Chicken club sandwich, home-made french fries and Provençal salad		21
Norwegian club sandwich with salmon and avocado, home-made french fries and Provençal salad		26
Cheeses and charcuterie board, home-made pickles		23

Sides

5

Creamy carnaroli rice risotto
Seasonal vegetables
Home-made french fries
Salad



Vegetarian dishes



Gluten-free bread is available upon request



All our meats are selected from french farms



The Chef only uses organic fruits and vegetables

Carnaroli rice

Carnaroli rice is a very famous Italian rice variety grown in the Piedmont region.

Its grains are long, well rounded and bright white. Often described as the king of rices, Carnaroli rice has a high starch content. It is a gluten-free cereal perfectly adapted to all diets.