



# MENU DE SAISON

## SEASONAL MENU

**89 € hors boissons menu servi  
pour l'ensemble de la table**  
**89 € *without beverage* menu for the  
entire table**

Royale de foie gras de canard, l'Artichaut de saison pluriel, cubes  
de brioche maison tiède.

*royal duck foie gras, seasonal artichoke, cubes of warm homemade  
brioche*

\*

Cristivomer de la Fageolle au naturel, asperge blanche fondante  
laquée au sirop de cône de sapin, œufs marinés au vinaigre de  
sapin, un beurre blanc

*Cristivomer from La Fageolle, melting white asparagus lacquered with  
fir cone syrup, eggs marinated in fir vinegar, white butter*

\*

Chevreau de chez Combebelles le dos farci de l'épaule et des  
abats, chartreuse de légumes d'un navarin printanier, jus court  
*Kid goat from Combebelles the back stuffed with shoulder, chartreuse  
of vegetables of a spring navarin, short juice*

\*

Chariots de fromages frais et affinés  
*Fresh and ripened cheeses*

\*

*Fraises de pays et rhubarbe sur une crème mascarpone, cake au  
pesto et sorbet citron basilic*  
*Country strawberries and rhubarb on a mascarpone cream, pesto  
cake and lemon basil sorbet*

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte  
45€ une entrée, 50€ un poisson, 50€ une viande, 20 € un  
dessert ou fromage

*All the dishes on the menus can be served "à la carte"*  
*45 € a starter, 50 a fish course, 50 € a meat course, 20€ a dessert  
or cheese*

*Notre pain est fait maison*  
*Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus*  
*Services and taxes included*



# MENU SIGNATURE

## SIGNATURE MENU

**109 € hors boissons / menu pour la table entière**  
**109 € without beverage/ menu for the entire table**

Fricassée de légumes Audois, cuisinés en Barigoule,  
truffes de saison, toasts aux condiments

*Fricassee seasonal vegetables, seasonal truffles,  
seasoning toasts*



\*

Cuisses de grenouilles désossées, poêlées en  
persillades, gnocchis à l'ail noir, cresson, une crème  
légère

*Boneless frog legs, pan-fried in parsley, gnocchi with  
black garlic, watercress, a  
light cream*

\*

Loup de méditerranée au naturel, fenouils et  
salicorne, une sauce légère crémant et caviar  
*Mediterranean seabass cooked natural, fennel and  
salicorne, a light sauce with crémant and caviar*

\*

Pigeonneau occitan, le filet rôti et sa cuisse braisée,  
petits pois à la française, ventrèche de chez Duler,  
sucrine et oignon, un jus court

*Occitan pigeonneau, roast fillet and braised thigh,  
French peas, Duler's belly, sucrine and onion, a short  
juice*

\*

Chariot de fromages frais et affinés  
*Fresh and ripened cheeses*

\*

Framboise en gelée d'hibiscus sur une meringue  
croquante, crémeux au chocolat guanaja et praliné  
pistache maison

*Raspberries and hibiscus jelly on a crispy meringue,  
guanaja chocolate creamy and pistachio praliné*

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte  
45€ une entrée, 50€ un poisson, 50€ une viande, 20 € un  
dessert ou fromage

*All the dishes on the menus can be served "à la carte"*  
*45 € a starter, 50 a fish course, 50 € a meat course, 20€ a dessert  
or cheese*

*Notre pain est fait maison*  
*Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus*  
*Services and taxes included*



## MENU ASPERGES MORILLES ET CRUSTACÉES/ ASPARAGUS, MORELS AND SHELFISH MENU

**120 € hors vins / menu pour la table entière**

**120€ without wines/ menu for the entire table**

**165 € avec vins inclus / 165€ with wines**

Accra de tourteau, rémoulade d'asperges, morilles et  
fèves de Tonka

*Accra of crab, asparagus, morels and Tonka beans*

\*

La crevette Oxyblue en chartreuse d'asperges  
blanche, mousseline à la réglisse et pickles de  
morilles

*Oxyblue shrimp in white asparagus chartreuse, liquorice  
mousseline and morel pickles*

\*

La langoustine bretonne, poêlée en croute de maïs,  
asperge verte en tempura, morille farcie, un jus de têtes  
bien beurré

*Britanny scampi, pan-fried in corn crust, green  
asparagus tempura, stuffed morel, a juice of heads well  
buttered*

\*

Turbot en écailles de homard bleu, blanquette des  
pinces aux asperges et morilles, une crème au vin  
jaune

*Turbot in blue lobster scales, blanquette with asparagus  
and morels, a yellow wine cream*

\*

Pintade des frères Riquet farcie aux écrevisses,  
Asperge fondante et morilles sauce Nantua, un jus  
*morilles sauce Nantua, un jus Riquet's brother guinea  
fowl, stuffed with crayfish, melting asparagus and  
morels in a Nantua sauce, a juice*

\*

Coulommiers aux morilles, confit de noisettes  
*Coulommiers cheese with morels, an hazelnuts jam*

\*

Asperge verte poêlée au muscavado, meringue  
soufflée aux noisettes du piemont, crème glacée aux  
morilles caramélisées

*Pan-fried green asparagus with muscavado, meringue  
puffed with piemont hazelnuts, ice cream with  
caramelized morels*



# MENU DÉGUSTATION

## TASTING MENU

130 € sans fromages */without cheese*  
140 € avec fromages */including cheese*  
*Hors boissons /without beverages*

Le Menu Dégustation de Jérôme Ryon en 8 services **Il est  
proposé jusqu'à 21h**  
*Jérôme Ryon's tasting menu in 8 courses, **it is served for  
dinner until 9.pm***

Nous vous proposons de découvrir durant votre repas,  
4 vins régionaux sélectionnés par notre Chef Sommelier  
Fabrice Longo 50 €  
*Selection of 4 local wines by our  
Head Sommelier Fabrice Longo 50€*

**Prix par personne et menu pour l'ensemble de la  
table / temps de repas estimé entre 2h30 et 3h**  
*Price per person for the entire table  
estimated meal time between 2h30 and 3h*

Si vous avez des allergies, n'hésitez pas à vous en référer  
à l'équipe de salle, tous les plats étant préparés sur  
place, nous trouverons une solution adaptée.  
*If you have any allergy, do not hesitate to contact the waiter.  
We will find the best solution for you.*

Plat signature Lauréat du prix Taittinger en 2005 / *signature dish*



Plat bien-être / *inspired by her*

Plat végétarien / *vegetarian dish*

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte  
45€ une entrée, 50€ un poisson, 50€ une viande, 20 € un  
dessert ou fromage  
*All the dishes on the menus can be served "à la carte"*  
*45 € a starter, 50 a fish course, 50 € a meat course, 20€ a dessert  
or cheese*

*Notre pain est fait maison*  
*Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus*  
*Services and taxes included*