



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 Combebelle le dos farci de l'épaule et des abats, chartreuse de légumes d'un navarin printanier, jus court

Kid goat from Combebelle 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
battered*

*

Turbot en écailles de homard bleu, blanquette des
pincés 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*