



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

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

Truite de la Fageolle au naturel, pêches blanche et
citron, amandes fraîches et mousseline légère
*Natural trout from La Fageolle, white peaches and
lemon, fresh almonds and light mousseline*

*

Rouget et poulpe de Méditerranée, tartelette à l'encre de seiche,
une vinaigrette aux condiments
*Red mullet and Mediterranean octopus, tartlet with squid ink, dressing
with condiments*

*

Cochon fermier d'Occitanie, paleron, mignon et ris cuisinés, une
pipérade, un jus court
*Farmer pig from Occitanie, paleron and sweetbreads cooked, a
pipérade, a short juice*

*

Chariots de fromages frais et affinés
Fresh and ripened cheeses

*

Cerises de pays infusées aux épices, crémeux
chocolat pur caraïbe et pistaches caramélisées,
gavotte croustillante maison
*Local cherries infused with spices, pure caribbean
chocolate creamy and caramelized pistachios,
crispy tuile*

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

Homard breton, carpaccio de courgettes de chez Franck, fleur farcie au corail, une mousseline cocktail
Brittany lobster, zucchini carpaccio from Franck, flower stuffed with coral, a cocktail mousseline

*

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

*

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 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*