



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

**94 € hors boissons menu servi
pour l'ensemble de la table**
**94 € without beverage menu for the
entire table**

Crevettes Obsilblues vapeur, choux fleur de couleurs à la grecque,
en carpaccio, une mousseline au jus de tête
*Shrimp Obsilblues steam, Greek flower cabbage, in carpaccio, a
mousseline with head juice*

*

Ombre du Canada de la ferme de l'Emerillon au naturel, carottes
confites et safran de Gérard
Emerillon farm arctic char, candied carrots and saffron from Gérard

*

Volaille des frères Riquet farcie aux girolles, purée de pommes de
terre et maïs grillé, un jus court
*Riquet's brothers poultry stuffed with chanterelles, mashed potatoes
and grilled corn, a short juice*

*

Chariots de fromages frais et affinés truffés
Fresh and ripened truffled cheeses

*

Coing de la montagne noire sur un sablé aux
noisettes de Villesèquelande, confit de cassis
*Quince from the black mountain on a hazelnuts
shortbread, blackcurrant jam*

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

114 € hors boissons / menu pour la table entière
114 € without beverage / menu for the entire table

Huitres n°3 spéciale Gruissan pochées dans leur jus,
pulpe de fenouils et pommes, pain de seigle et beurre
au citron noir

*Special Gruissan oysters n°3 poached in their juice,
fennel and apple pulp, rye bread and black lemon butter*

*

Cuisses de grenouilles désossées, poêlées en
persillade, gnocchis de potiron, cèpes et noisettes,
une émulsion légère

*Boneless frog legs, fried in a persillade, pumpkin
gnocchi, mushrooms and hazelnuts, light emulsion*

*

Turbot en écailles de homard bleu, mijotée des pinces
et panais, une hollandaise légère

*Turbot in blue lobster scales, simmered with claws
and parsnips, a light hollandaise*

*

Dos de chevreuil poché dans du marc de Cabernet et
rôti, laqué à la gelée de piment d'Espelette, polenta
aux épices douces, un jus court

*Roasted deer back poached in Cabernet marc, lacquered
with piment jelly, sweet-spice polenta, short juice*

*

Chariot de fromages frais et affinés truffés
Fresh and ripened truffled cheeses

*

Chocolat guanaja et caramel sur un brownie
cacahuete, crème glacée jivara et praliné maison
*Guanaja chocolate and caramel on a peanut brownie,
jivara ice cream and homemade praline*

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