



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

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

Œufs extra frais de la ferme de Villeneuve poché, carpaccio et duxelles de champignons bruns, fine gelée, cuisse de caille en tempura et sauce légère

Extra poached fresh egg from Villeneuve, mushrooms carpaccio, thin jelly, quail legs in tempura and a light sauce

*

Saint jacques de la baie de Seine, rôtie et en fine blanquette aux oignons doux et trompettes de la mort

Scallops roasted and in thin blanquette with sweet onions and black trumpets

*

Magret de canard rôti à l'orange sanguine, purée de dattes et polenta légère aux épices douces, un jus bigarade safrané

Roasted duck breast with bloody orange, dates and light polenta with sweet spices, an orange juice with saffron

*

Chariots de fromages frais et affinés truffé par nos soins

Fresh and ripened cheeses with truffles

*

Fruit de la passion frais en gelée, crème mascarpone et vanille de Tahiti, madeleine au miel de nos ruches

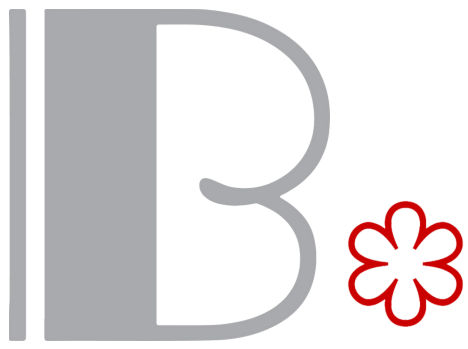
Passion fruit in jelly, mascarpone cream and vanilla from Tahiti, madeleine from our beehives

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*



*

Huitre spéciale Gruissan n°2, en fine gelée, pommes
granny Smith et fenouils, beurre au citron caviar

*Oysters N°2 from Gruissan, thin jelly, granny smith
apple and fennel, butter with lemon caviar*

*

Denti de Méditerranée poêlé au beurre, choux de
Bruxelles pluriel, un jus d'arêtes à la soubrassade
*Mediterranean dentex fried with butter, brussels sprouts
declination, a juice with sobrassada*

*

Filet de bœuf d'Aubrac foie gras et joues de boeuf,
carottes et pommes nouvelles aux truffes de saison
une sauce Périgourdine

*Aubrac beef filet with foie gras and beef cheek carrots,
dauphines potatoes with seasonal truffles a
perigourdine sauce*



*

Chariot de fromages frais et affinés truffés par nos
soins

Fresh and ripened cheeses with truffles

*

mandarine confite sur un brownie en velours noir,
crémeux à la gruée de cacao et fève de tonka, crème
glacée aux marrons et baileys

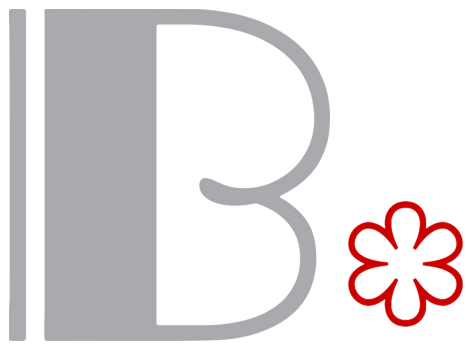
*Preserved mandarine on a black velvet brownie, cocoa
creamy and tonka bean, chestnut ice cream and baileys*

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*