

Menu de Saison

Seasonal Menu

68 €hors boissons

without beverage

Fleur de courgette de chez Franck, farcie au Gambéro Rosso, crème légère et œufs de homards, une huile de crustacés
Stuffed courgette blossom with gambero rosso, light cream and lobster roes, a shellfish oil

Denti de méditerranée aux pamplemousse et gingembre, artichauts, marmelade et sauce au combava
Dentex from méditerranee with grapefruit and ginger, artichoke, marmalade and a combava sauce

Le cochon de Thibault Gonzales, la poitrine confite et laquée, saucisse de l'échine aux cèpes et sobrassade, choux pack choi, couenne soufflée et son jus
The pork from Thibault Gonzales, the breast preserved and glazed,, sausage with loin and porcini mushrooms, and sobrassada, pack choi cabbage pork rinds a juice

Chariot de fromages D'Occitanie
de la fromagerie Bousquet
Fine fresh and ripened cheeses from Occitania

Streusel au praliné, noisette croquante et chocolat noir, crémeux Orelys, confit d'orange et fruit de la passion
Praline streusel, crusty hazelnuts and black chocolate, Orelys creamy, orange and passion fruit confit

Nous pouvons proposer un plat végétarien

We can propose a vegetarian dish

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte

All the dishes on the menus can be served "à la carte"

Notre pain est fait maison

Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included

Menu Signature

Signature Menu

88€ *hors boissons*
without beverage

Fricassée de légumes Audois, cuisinés en Barigoule, truffes de Bourgogne, toasts aux condiments
Fricassee seasonal vegetable, truffles from Bourgogne, mini toasts



Caviar Baeri impérial, de chez Petrossian, blanc d'œuf crémeux et jaunes confits, marmelade de pamplemousse rose, crème du Gaec Barsa, quelques blinis
Baeri Caviar from Petrossian, creamy white egg and egg yolk, pink grapefruit marmalade, cream from Barsa, some blinis

Loup de Méditerranée grillé, pommes de terre confites au safran de Gérard, une émulsion de soupe de poissons de roche et aïoli maison
Mediterranean Seabass, preserved potatoes with saffron, fish soup and homemade aioli

Filet de Bœuf D'Aubrac, foie gras et joues de Bœufs, carottes nouvelles et pommes dauphine aux truffes Uncinatum, une sauce Périgourdine
Aubrac Fillet of beef, With foie gras and braised beef cheek, new carrots, dauphine potatoes with Uncinatum truffles, a perigourdine sauce



Chariot de fromages D'Occitanie de la fromagerie Bousquet
Fine fresh and ripened cheeses from Occitania

Poire croquante, crémeux Dulcey sur un financier au sésame blanc, notre tarte Bourdaloue glacée
Crunchy peer, Dulcey cream on a white sesame financier, our iced Bourdaloue tart



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 sont disponible à la carte 45€ une entrée, 50€ un poisson, 50€ une viande, 18 € un dessert ou fromage carte
All Menus dishes are available à la carte, 45 €a starter, 50 a fish course, 50 € a meat course, 18€ a dessert or cheese

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included

Plaisir et Découverte

Tasting Menu

Le menu dégustation de Jérôme Ryon en 6 services

Jérôme Ryon's tasting menu in 6 courses

120€ hors fromage / without the cheese

Ou / Or

130€ avec fromage / including the cheese

Nous vous proposons de découvrir durant votre repas,
4 vins régionaux sélectionnés par notre

Chef Sommelier Fabrice Longo, 45€

*Selection of 4 local wines by our
Head Sommelier Fabrice Longo*

Prix par personne et menu pour l'ensemble de la table

Price per person for the entire table

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.*

Our restaurant supports healthy, sustainable ecological development as much as possible by using only the best products in our country and above all, in our own region. We use organically grown ingredients whenever available on the market. Our menus reflect the seasonal aspect of regionally grown or produced ingredients.

Voici une sélection des partenaires privilégiés avec qui le chef collabore / *This a selection of suppliers who collaborates with the executive chef*

Fruits et légumes / Fruits and Vegetables

Carayon florence (Carcassonne)

Vayre Muriel (Carcassonne)

Schizano Franck (Saint hilaire)

Viandes et volailles/ Meats and poultry

Boucherie Izard (Carcassonne)

Thibault Gonzales (Ponteilla)

Riquet Baudouin (Laurac)

Squizzato Joel, agneau (Saissac)

Lassalle Nicolas et Camille (labastide-esparbairaque)

Poissons de méditerranée/ Mediterranean fish

Poissons d'eau douce / Fresh water fish

Poissonnerie Montagne (Carcassonne)

Ruiz Frédérique (La Fajolle)

Fromage, beurre et produits laitiers/ Dairy products

Fromagerie Bousquet (Carcassonne)

Famille Bromet (Cazelrenoux)

Famille Albert (Saint julien de Briola)

Combebelle (Bize-Minervois)

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included