



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

**84 € hors boissons menu servi
pour l'ensemble de la table**
**84 € 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

*

Volaille de frères Riquet farcie forestière, gnocchis aux piments d'Espelette, caviar de cèpes et ventrèche de chez Duler, un jus court

Poultry from Riquet Brothers stuffed with mushrooms, espelette spice gnocchis, porcini mushrooms and pork from Duler House

*

Chariots de fromages frais et affinés

Fresh and ripened cheeses

*

Noix fraîches de pays et pistaches Polignac sur un blanc-manger arabica, confit d'orange amère

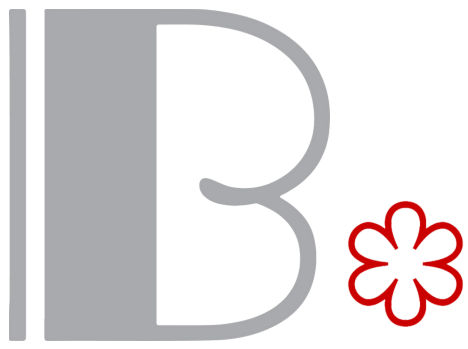
Fresh walnuts and pistachios on a blanc manger with arabica coffee, a bitter orange jam

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

104 € hors boissons / menu pour la table entière
104 € 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*

*

Truite de la ferme de l'émérillon, amandes croquantes
et avocats grillés, un beurre aux citrons confits.

*Trout from Pyrenees, crispy almonds and grilled
avocado, a preserved lemon butter*

*

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

Fresh and ripened cheeses

*

Poire de Marseillette et chocolat noir, crème brûlée
vanille et Tonka, glace caramel et guimauve williamine

*Local pear and black chocolate, vanilla creme brûlée
and tonka, caramel ice cream and williamine
marshmallow*

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