



MENU DÉJEUNER

LUNCH MENU

Entrée, Plat, Dessert et Boissons
49€*Eau minérale, 2 verres de vin et café inclus
Starter, Main dish, dessert and Beverages
Mineral water, 2 wine glasses and coffee included

Nos entrées /Our starters

Melon de chez Graves, soupe rafraîchie à la verveine, coppa sur
une focaccia maison, poivrons rôtis et pickles
Melon from Graves, fresh verbena soup, coppa on a homemade
focaccia, roasted peppers and pickles

ou/or

Tomate farcie de mozzarella de chèvre de chez Combebelle,
cromesquis de bouchons et une vinaigrette tomatée
Tomato stuffed with goat mozzarella from Combebelle, goat cheese
cromesquis and a tomatoe vinaigrette

Nos plats/Our main dishes

Echine de cochon fermier confite, choux fleur aux câpres et
citron, sommités rôtis aux épices douces, une crème Dubarry
Candied farm pig, cauliflower with capers and lemon, roasted tops
with sweet spices, a Dubarry cream

ou/or

Tranche d'Espadon de Méditerranée grillée, courgettes plurielles,
fin velouté et huile de Cantalauze
Slice of grilled Mediterranean swordfish, zucchinis, light velouté and
Cantalauze oil

Nos desserts et fromage/Our desserts and cheese
5€ Fromage et dessert/Cheese and dessert

Le bleu de Briola, griottes confites à la sangria
The blue cheese of Briola farm, a confit of cherries with sangria

ou/or

Tarte fine chocolat noir sur un sablé cacao amer, framboises
fraîches et son sorbet
Fine dark chocolate tart on a bitter cocoa shortbread, fresh
raspberries and sorbet

ou/or

Panacotta à l'amande douce et vanille sur une dacquoise, sorbet
pêche et fleur de sureau
Sweet almond and vanilla panacotta on a dacquoise, peach sorbet
and elderflower

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included



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 persillade et basilic, gnocchis à la tomate, une émulsion légère
Boneless frog legs, pan-fried in parsley and basil, gnocchi with tomato, a light emulsion

*

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

*

Abricots du Roussillon et romarin sur une crème panacotta au praliné, crumble au Gianduja et mangue soufflée aux noisettes du Piémont
Roussillon apricots and rosemary on a panacotta cream with praline, crumble with Gianduja and mango puffed with Piedmont hazelnuts

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*