



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

Œuf de la ferme de Villeneuve mimosa en chapelure de maïs,
betteraves, noix et œufs de truites
Egg from the farm of Villeneuve mimosa in corn crumbs, beets, nuts
and trout eggs

ou/or

Croustillant de sprats et salade de poireaux, fine gelée et tarama,
vinaigrette à la moutarde aux condiments
Sprat crisp and leek salad, fine jelly and tarama, mustard vinaigrette
with condiments

Nos plats/Our main dishes

Poitrine de cochon fermier grillée, millefeuille de pommes de
terre au thym, figues rôties, compotées, un jus de cochon au
vinaigre de figues
Grilled farm pork breast, potatoes millefeuille with thyme, roasted
figs, compote, a pig juice in fig vinegar

ou/or

Pavé de lieu jaune poêlé, champignons bruns et shémijis, un
bouillon forestier et sarrazin
Pavé of yellow herring, brown mushrooms and shemijis, a forest
broth and sarrazin

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

Tomme de Fresquel, quartier de poire Williams à la cannelle
Fresquel from Briola farm, Williams pear wedges with cinnamon

ou/or

Charlotte au chocolat noir, confit d'orange amère et suprêmes
caramélisés
Dark chocolate charlotte, bitter orange confit and supreme
caramelized

ou/or

Raisins de chez Muriel poêlés, croquant au sésame noir et riz
soufflé, crémeux fromage blanc et son sorbet
Poached grapes from Muriel's, crunchy black sesame and puffed rice,
creamy cottage cheese and sorbet

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

79€ hors boissons
79 € without beverage

Menu servis pour l'ensemble de la table
Menu served 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 brothers poultry, stuffed with chanterelles, mashed potatoes and grilled corn, a short juice

*

Figues de pays sur un sablé lintzer, crème légère, cheesecake et confit d'orange amère, réduction de vin rouge
Country figs on a lintzer shortbread, light cream, cheesecake and bitter orange confit, red wine reduction

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**

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 brothers poultry, stuffed with chanterelles, mashed potatoes
and grilled corn, a short juice*

*

Chariots de fromages frais et affinés
Fresh and ripened cheeses

*

Figues de pays sur un sablé lintzer, crème légère,
cheesecake et confit d'orange amère, réduction de vin
rouge
*Country figs on a lintzer shortbread, light cream,
cheesecake and bitter orange confit, red wine reduction*

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, gnocchis de potiron, cèpes et noisettes, une émulsion légère
Boneless frog legs, fried in a persillade, pumpkin gnocchi, mushrooms and hazelnuts, 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

*

Dos de veau de l'Aveyron rôti, cromesquis de riz de Marseillette, un jus marengo
Roasted Aveyron veal back, Marseillette rice cromesquis, a marengo juice

*

Chariot de fromages frais et affinés
Fresh and ripened 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



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*