



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

Les moules de bouchots, frégola Sarda et chorizo ibérique, croutons de focaccia, une crème marinière
Bouchot's mussels, fregola sarda and Iberian chorizo, focaccia croutons, a marinara cream

ou/or

Carpaccio de betteraves et comté dix-huit mois, thon séché par nos soins, une vinaigrette au sésame
Carpaccio of beets and county eighteen months, tuna dried by us, a sesame dressing

Nos plats/Our main dishes

Confit de veau de l'Aveyron sur un riz de Marseillette, légumes d'une blanquette et crème de cuisson
Aveyron veal confit on a rice of Marseillette, vegetables of a blanquette and a cooking cream

ou/or

Ailes de raie poêlée à la Grenobloise, choux chinois fondant, quartiers de choux de Bruxelles, câpres, citron et persil
Grenobloise-style skate fish wings, chinese cabbage, Brussels sprouts, capers, lemon and parsley

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

Gorgonzola à la cuillère, pruneaux gonflés au vin chaud
Gorgonzola with a spoon, prunes inflated with mulled wine

ou/or

Ganache ivoire sur une dacquoise noix de coco, coulis exotique et son sorbet chocolat et fruit de la passion
Ivory ganache on a coconut dacquoise, exotic coulis and chocolate ice cream with passion fruit

ou/or

Pommes caramélisées et son espuma infusée à la verveine, chantilly mascarpone vanillée, tuile à l'orange
Caramelized apples and espuma infused with verbena, vanilla whipped cream, orange tile

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

*

Carré d'agneau des Truffières de chez DULER, haricots frais de Paimpol aux aromates et poitrine confite, un jus court

Rack of lamb from DULER, fresh beans from Paimpol with spices and confit breast, 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
mouseline 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

*

Carré d'agneau des Truffières de chez DULER, haricots frais de
Paimpol aux aromates et poitrine confite, un jus court
*Rack of lamb from DULER, fresh beans from Paimpol with spices and
confit breast, 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

Huitres n°3 spéciale Gruissan pochées dans leur jus,
pulpe de fenouils et pommes, pain de seigle et beurre
au citron noir

*Special Gruissan oysters n°3 poached in their juice,
fennel and apple pulp, rye bread and black lemon butter*

*

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*

*

Turbot en écailles de homard bleu, mijotée des pinces
et panais, une hollandaise légère

*Turbot in blue lobster scales, simmered with claws
and parsnips, a light hollandaise*

*

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