



# 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*

Fine brandade de haddock, poireaux brûlés et pommes de terre grillées, chips d'ail, une huile d'olive de chez Calmel et Joseph  
*Fine brandade of haddock, burnt leeks and grilled potatoes, garlic chips, olive oil from Calmel and Joseph*

*ou/or*

Sur un pain aux céréales, pulpe de potiron et fèves de Tonka, magret et saucisse de canard, noisettes et graines de courges  
*On a bread with cereals, pumpkin pulp and Tonka beans, breast and duck sausage, hazelnuts and squash seeds*

### *Nos plats/Our main dishes*

Onglet de bœuf de race bouchère, mariné au marc de Cabernet, garniture d'un bourguignon, un jus court  
*Beef tab, marinated in Cabernet Sauvignon marc, garnish of a bourguignon, a short juice*

*ou/or*

Merlu de la côte basque au naturel, endive confite au jus de Yuzu, une tombée de feuilles au miel de châtaignier, une hollandaise au citron noir  
*Natural Basque Coast hake, candied chicory with Yuzu juice, a fall of leaves with chestnut honey, a vinaigrette with black lemon*

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

Saint Marcellin fermier et son confit de noix, cèpes et vin jaune  
*Saint Marcellin and his confit of nuts, mushrooms and yellow wine*

*ou/or*

Ananas frais infusé à la vanille et gingembre, sorbet noix de coco et citron vert, une meringue croquante  
*Fresh pineapple infused with vanilla and ginger, coconut sorbet and lime, a crunchy meringue*

*ou/or*

Poire poêlées au santa claus, Namelaka dulcèy sur un biscuit cacao et noix caramélisées  
*Fried Pear, Namelaka dulcèy on a cocoa cookie and caramelized nuts*

*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*