



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

Frégola sarda en salade, légumes d'un taboulé, cacahuètes grillé
et thonine mariné, une vinaigrette
Frégola sarda in salad, vegetables from a taboulé, grilled peanuts
and marinated little tuna, a vinaigrette

ou/or

Tortilla au chorizo ibérique et oignons doux, pousses de roquette,
une huile de soubressade
Tortilla with Iberian chorizo and sweet onions, arugula sprouts, a
soubressade oil

Nos plats/Our main dishes

Paleron de veau confit, pois gourmands et pommes de terre
grenaille, une vinaigrette à la marmelade de citron, sauge et baie
de gojis
Candied veal paleron, sweet peas and potatoes, a lemon marmalade,
sage and goji berries

ou/or

Dos de cabillaud au naturel, carpaccio de tomates de couleur,
caviar d'aubergine et ail noir, un beurre de tomates et safran de
Gérard
Natural cod fish, tomatoes carpaccio, eggplant caviar and black
garlic, tomato butter and saffron from Gérard

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

Chèvre de chez Combebelle, pickles de mirabelles au vinaigre de
lavande
Combebelle farm goat, mirabelles pickles in lavender vinegar

ou/or

Millefeuille caramélisé aux fruits rouges, crème légère vanille et
son sorbet
Caramelized millefeuille with red fruits, vanilla cream and sorbet

ou/or

Crèmeux caramel sur un brownie cacao, mousse chocolat noir et
cacahuètes
Crèmeux caramel sur un brownie cacao, mousse chocolat noir et
cacahuètes

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*

*

Poitrine de veau confite, haricots de Paimpol liés aux tomates et
citron, un jus marengo
*Preserved breast of veal, paimpol beans thickened with tomato and
lemon, a marengo juice*

*

Chariots de fromages frais et affinés
Fresh and ripened cheeses

*

Tomate de chez Muriel, une gelée mentonnaise sur un
sablé pignon de pin, crème glacée au riz de
Marseillette
*Local tomato, a mentonnaise jelly on a pine nuts
shortbread, local rice ice cream*

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

*

Magret de canard rôti, pêches de vigne, caviar d'aubergines et amandes fraîches, un jus court
Roasted duck breast, vine peaches, eggplant caviar and fresh almonds, 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 tuile soufflée aux noisettes du Piémont
Roussillon apricots and rosemary on a panacotta cream with praline, crumble with Gianduja and puffed tule 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*