



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

Tourte maison au lapin et cochon, noisette et oignons, fine salade et carpaccio de champignons bruns
Homemade rabbit and pork pie, hazelnut and onion, fine salad and brown mushroom carpaccio

ou/or

Crevettes rafraichies à la citronnelle, avocats et pamplemousses, une vinaigrette au piment d'Espelette
Fresh shrimp with lemongrass, avocado and grapefruit, Espelette pepper vinaigrette

Nos plats/Our main dishes

Echine de porc fermier cuisinée à l'Orlof, fleur de potimarron et pommes Dauphine, une sauce carbonara
Farmhouse pork loin cooked Orlof style, pumpkin blossom and pommes Dauphine, carbonara sauce

ou/or

Pavé de saumon confit à l'huile d'olive, raviole, fenouils pluriels, une crème légère au Noilly Prat et curry
Salmon steak confit in olive oil, raviole, plural fennels, a light Noilly Prat and curry cream

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

Tommes des croquants, miel de montagne de nos rûches
Tommes des croquants, mountain honey from our beehives

ou/or

Kaki et zeste de citron vert, crème mascarpone et vanille sur un crumble noisette
Kaki and lime zest, mascarpone cream and vanilla on a hazelnut crumble

ou/or

Opéra chocolat café, biscuit pain de genes, crémeux arabica et sa ganache cacao
Chocolate and coffee opera on biscuit pain de genes, arabica creamy and cocoa ganache

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
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*

*

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*