



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

**94 € hors boissons menu servi
pour l'ensemble de la table**
**94 € 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's brothers poultry stuffed with chanterelles, mashed potatoes
and grilled corn, a short juice*

*

Chariots de fromages frais et affinés truffés
Fresh and ripened truffled cheeses

*

Châtaignons de la montagne noire sur son confit de
clémentine au poivre de sichuan une brioche maison
et sa crème glacée marron
*Chestnuts from the Black Mountain on a candied
clementine with Sichuan pepper, served with homemade
brioche and chestnut 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

114 € hors boissons / menu pour la table entière
114 € 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

*

Médaille de langouste rouge, vermicelles cuisinés au jus de crustacées, une sauce Newburgh

Red Lobster Medallion, Vermicelli Cooked in Crustacean Jus, Newburgh Sauce

*

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

*

Lièvre de chasse à la royale, cèpes du Minervois, une purée légère au raifort, un jus de cuisson

Royal hunting hare, Minervois mushrooms, light purée with horseradish, a short juice

*

Chariot de fromages frais et affinés truffés

Fresh and ripened truffled 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.*

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*