



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

**94€ hors boissons menu servi
pour l'ensemble de la table**
**€94 *without beverages menu for*
the entire table**

Fine tartelette à l'encre aux moules et chorizo Ibérique, petits pois
frais, seiche, une sauce marinière

*Fine ink tartlet with mussels and Iberian chorizo, fresh peas, cuttlefish,
marinière sauce*

*

Rouget de Méditerranée, vermicelle doré à la joue de porc séchée
de chez Duler, fèves et oignons nouveau, jus d'une soupe de
poisson

*Mediterranean red mullet, golden vermicelli with dried
pork cheek from Duler, broad beans and spring onions,
fish soup jus*

*

Millefeuille de veau de l'Aveyron, paleron et poitrine
confite, ris et morilles de pays, une mousseline au
bethmale et ail des ours, un jus, une sauce
blanquette

*Aveyron veal millefeuille, chuck and breast confit,
sweetbreads and local morels, bethmale and wild garlic
mousseline, jus and blanquette sauce*

*

Coulommiers aux morilles et mascarpone

Morels and mascarpone Coulommiers

*

Poire façon tatin à la vanille de Madagascar, noix de cajou
croquantes, crème glacée caramel et fleur de sel

*Tatin-style pear with vanilla from Madagascar, crunchy cashew nuts,
caramel ice cream and saltflower*

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 beverages/ menu for the entire table*

Truite de la Fageole en chaud/froid, carpaccio
d'asperges de Bram, une mousseline agrumes et
safran de Gérard

*Hot and cold Fageole trout, Bram asparagus carpaccio,
citrus and saffron mousseline from Gérard*

✱

Huitre spéciale de Gruissan pochée dans son jus et
grillée, fine gelée de Galère de Méditerranée, aïoli
léger

*Special Gruissan oyster poached in own juice and
grilled, fine Mediterranean king prawn jelly, light aioli*

✱

Saint Pierre de Port la Nouvelle au naturel, morilles
farcies à l'ail des ours, asperges vertes Audoise, un
jus

*Natural John Dory from Port La Nouvelle, stuffed morels
with wild garlic, green asparagus from Aude, a jus*

✱

Chevreau de chez Combebelles le dos farci de l'épaule
et des abats, Haricots de Castelnaudary en texture,
poitrine et figatelle d'agneau, citron Meyer, un jus
court

*Kidgoat from Combebelles, the back stuffed with
shoulder, Castelnaudary beans, lamb breast and
figatelle, Meyer lemon, a short jus*

✱

Chariot de fromages frais et affinés
Fresh and ripened cheeses

✱

Chocolat pur Caraïbe en deux textures, pétales de corn
flakes et sarrasin, crémeux Jivara lacté et praliné crème
de cacao

*Pure Caribbean chocolate in two textures, cornflakes
and buckwheat petals, Jivara milk cream and cocoa with
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