



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

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

Mozzarella de chèvre de chez Combebelles et truffes d'été,
tomates, pignons de pins et huile de chez Cantalauze
*Goat mozzarella from Combebelles and summer truffles, tomatoes,
pine nuts, olive oil from Cantalauze*

*

Truite de la Fageole au naturel, une mousseline à la verveine,
amandes fraîches, un beurre blanc citron
*Natural trout from La Fageole, verbena mousseline, fresh
almonds, lemon white butter*

*

Millefeuille de cochon Audois, échine, poitrine,
oreilles et péquillos, fleur de courgette et une
mousseline de pommes de terre nouvelle, un jus
court
*Pork millefeuille from Aude region, loin, breast, ears
and pequillos, zucchini flower and a mousseline of new
potatoes, a short jus*

*

Coulommiers aux tomates séchées, miel aux truffes
d'été
*Coulommiers with dried tomatoes, honey and summer
truffles*

*

Abricot du Roussillon sur un biscuit à l'huile d'olive, crémeux
épicé et craquant pignon de pain
*Roussillon apricot on an olive oil biscuit, spruce cream and crunchy
pine nuts*

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*

Les courgettes de Franck, crues, cuites et frites,
moules de Méditerranée, épices douces et Tabanard
Franck's zucchinis, raw, cooked and fried, Mediterranean mussels, mild spices and Tabanard

*

Crevette Obsiblu, poulpe, caviar Daurenki et œuf de caille, légumes et salicorne, aioli à l'ail noir de Badens et huile de citron
Obsiblu shrimp, octopus, Daurenki caviar and quail egg, vegetables and samphire, Badens black garlic aioli and lemon oil

*

Thon rouge de ligne du golf du Lion, filet grillé et ventrèche fondante, artichaut pluriel, une vinaigrette à la barigoule
Line-caught bluefin tuna from the Gulf of Lion, grilled fillet and tender belly, artichokes, barigoule vinaigrette

*

Pigeon du Mont royal le filet rôti, la cuisse laquée, girolles de pays poêlées au sirop et vinaigre de sapin, maïs brûlés, un jus, une crème
Mont Royal pigeon, roasted fillet, lacquered leg, pan-fried country chanterelles in syrup and fir vinegar, burnt corn, jus, cream

*

Chariot de fromages frais et affinés
Fresh and ripened cheeses

*

Cerises de La Montagne Noire en clafoutis, crémeux menthe, sorbet, gelée de griotte
Black Mountain cherries in clafoutis style, mint cream, sorbet, morello cherry jelly

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*