



# 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*

\*

Volaille des Frères Riquet farcie aux girolles, mousseline de pommes de terre, jus court  
*Riquet Brothers' poultry stuffed with chanterelles, potato mousseline, short jus*

\*

Chariot de fromages frais et affinés  
*Fresh and ripened cheeses*

\*

Pêche blanche semi confite au thé Earl Grey sur un financier aux amandes fraîches, sorbet pêche de vigne  
*Semi-candied white peach with Earl Grey tea on a financier with fresh almonds, vine peach sorbet*

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 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 veau Audois, paleron, poitrine confite  
et ris, une chartreuse de bucatinis, une mijotée, un  
jus marengo  
*Millefeuille of Audois veal, chuck, confit breast and  
sweetbreads, bucatini chartreuse, stew, marengo 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*