



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

*

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
épice 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