La Carte

A PARTAGER

Le Pain à L'Ail
Façon Amandier, Huile d'Olive des Baux de Provence — 16 €
Bread with Garlic and Olive Oil from Baux de Provence

Le Champignon
Champignon Brun Farci, Chapelure de Nori — 18 €
Stuffed Brow Mushroom, Nori Breadcrumbs

Le Bœuf — 20 €
Cromesqui de Bœuf Braisé, Mayonnaise Epicée
Braised Beef Croquette, Spicy Mayonnaise

LES ENTREES

L'Œuf — 16 €
Cuit Parfait, Biseaux de Salsifi, Lard Gras, Crème d'Ail, Noisettes Torréfiées
Soft Boiled Egg, Salsify, Pork Fat, Garlic Cream, Toasted Hazelnut

Les Escargots — 20 €
Glacés au Thym, Feuille de Brick Croustillante, Pissaladière d'Échalotes,
Pétales d'Olives, Frisée au Vinaigre d'Echalotes
Glazed Snails with Thyme Butter, Crispy Brick Pastry, Shallot Pissaladière, Olive

Le Poireau — 20 €
Cuit Fondant, Coquillages, Marinière Crémée, Huile d'Oursin
Tender Cooked Leeks, Shellfish, Creamy "Marinière" Sauce, Sea Urchin Oil

Le Foie Gras — 24 €
En Terrine dans l'Esprit d'un Entremet Brioché, Insert Châtaigne,
Condiment de Courge au Vinaigre de Banyuls
Foie Gras and Brioche Terrine, Like an Entremet, Chestnut Center,
Squash Condiment with Banyuls Vinegar

La Morille — 25 €
Farcie Volaille et Boudin Blanc, Purée de Pomme de Terre Fumée,
Jus de Viande Herbacé, Gyoza Frit, Bouillon Champignons
Morel Stuffed with Poultry and White Sausage, Smoked Potato Purée,
Herb-Infused Meat Juice, Fried Gyoza, Mushroom Broth

La Carte

PÂTES ET RISOTTO

Le Risotto 28 €
Risotto Crémeux aux Epinards, Mimolette, Coppa
Creamy Spinach Risotto, Mimolette Cheese, Coppa

Les Tortellini 34 €
Mousseline de Saumon et Homard, Fondue de Poireaux au Noilly Prat,
Bisque Crémeuse
Lobster and Salmon Mousseline Tortellini with Noilly Pratt Melted Leeks
And Creamy Bisque



NOS POISSONS

La Saint Jacques 32 €
En 2 Services:
Noix Rôties au Beurre, Purée de Chou-Fleur, Brocolis,
Bardes et Corail dans l'Idée d'une Blanquette, Frégola Sarda
Served in Two Courses: Roasted Scallops, Cauliflower Purée and Broccoli
Mantle and Coral Like a Blanquette, with Sardinian "Frégola" Pasta

Le Saint Pierre - *+12€ Menus* 38 €
Aiguilettes en Croûte de Pain, Salsifie Fondant, Purée d'Epinards, Grenobloise
John Dory Fillet Strips in a Bread Crust, Tender Salsify,
Spinach Purée, Grenobloise

La Sériole - *+14€ Menus* 40 €
Cuite Basse Température, Patate Douce Pochée au Poivre,
Purée de Patate Douce, Beurre Blanc au Cidre, Huile d'Herbes
Amberjack, Pepper-Poached Sweet Potato, Sweet Potato Purée,
Cider Beurre Blanc, Herb Oil

Prix Nets - Service inclus

La Carte

NOS VIANDES

Le Porc 30 €
Filet Mignon de Porc, Pomme Darphin à l'Ail et Romarin,
Oignon Cuit en Papillote et Laqué au Porto, Condiment Boudin Noir
Pork Tenderloin, Garlic and Rosemary Pomme Darphin,
Onion Cooked in Papillote and Glazed with Port, Black Pudding Condiment

Le Ris de Veau - +10€ Menus 36 €
Rôti au Beurre, Crémeux et Papillote de Topinambour
Granola et Jus au Café
Butter-Roasted Veal Sweetbreads, Creamy Jerusalem Artichoke and
Jerusalem Artichoke "en Papillote", Granola, and Coffee-Infused Juice

Le Pigeon - +14€ Menus 39 €
Demi Pigeon en Croûte Feuilletée, Farce Mousseline, Insert Foie Gras Poêlé
Betterave Cuite en Croute de Sel, Crémeux Betterave, Jus aux Epices
Half-Pigeon in Puff Pastry, Mousseline Stuffing and Pan-Seared Foie Gras,
Beetroot Cream, Salt-Baked Beetroot, Spiced Jus

NOS GARNITURES 5 €

Ajoutez votre touche de gourmandise avec nos garnitures supplémentaires

Le Risotto *Crémeux*
Creamy Risotto

La Pomme de Terre *En Frites ou en Purée*
Potato: Fries or Mashed

Le Mesclun *A l'Huile d'Olive*
Mesclun salad with Olive Oil,

Les Légumes du Jour
Vegetables of the Day

Prix Nets - Service inclus

La Carte

LES DESSERTS

Les Fromages Affinés 12 €
Assortiment de Fromages, Mesclun, Huile d'Olive
Assortment of Cheeses, Mesclun, Olive Oil

Le Café Gourmand - Expresso 10 €

Le Digestif Gourmand - Digestif (2 cl) 13 €

La Graine de Café 12 €
En Trompe l'Œil : Diplomate Café, Biscuit Cuillère Café, Glaçage Chocolat, Mousse Légère Mascarpone, Glace Café
Coffee Bean Illusion: Coffee Diplomat Cream, Coffee Biscuit, Milk Chocolate Glaze, Light Mascarpone Mousse, Coffee Ice Cream

Kiwi-Coco 12 €
Compotée de Kiwi Rôti, Kiwi Frais, Ganache Noix de Coco, Crumble Coco-Citron Vert, Opaline Noix de Coco, Gel Citron,
Roasted Kiwi Compote, Fresh Kiwi, Coconut Ganache, Coconut-Lime Crumble, Coconut Opaline, Lime Gel

La Brioche Lait et Céréales 12 €
Brioche Façon Pain Perdu, Ganache Lait-Céréales, Avoine et Sarrasin Torréfiés, Siphon à la Bière, Glace Lait-Céréales
French Toast-Style Brioche, Milk Cereal Ganache, Toasted Oats and Buckwheat, Beer Foam, Milk-Cereal Ice Cream

Le Soufflé Calvados *+ 3€ Menu Musée* 14 €
Soufflé Vanille, Pomme et Calvados, Tartare de Pommes Rôties, Compote, Glace Vanille, Flambage au Calvados
Vanilla, Apple and Calvados Soufflé, Tartare of Roasted Apples, Apple Compote, Vanilla Ice Cream, Flambéed with Calvados

POUR ACCOMPAGNER VOS DESSERTS …

Vins Blancs

8 cl

Muscat de Rivesaltes - Domaine Gardiès 9 €

Prix Nets - Service inclus

Menu Dégustation

69 €

Boissons non comprises

Accueil

Barbajuan de Blettes, Pain à l'Ail, Cromesqui de Boeuf
Swiss Chard Fried Ravioli, Garlic Bread, Beef Crispy Croquettes

****

Mise en Bouche



L'Œuf Cuit Parfait, Biseaux de Salsifi, Lard Gras, Crème d'Ail Doux, Noisettes Torréfiées
Soft Boiled Egg, Salsify, Pork Fat, Sweet Garlic Cream, Toasted Hazelnut

Ou

Poireaux Cuit Fondant, Coquillages, Marinière Crémée, Huile d'Oursin
Tender Cooked Leeks, Shellfish, Creamy "Marinière" Sauce, Sea Urchin Oil

Ou

Escargots Glacés au Thym, Feuille de Brick Croustillante, Pissaladière d'Échalotes,
Pétales d'Olives, Frisée au Vinaigre d'Echalotes
Glazed Snails with Thyme Butter, Crispy Brick Pastry, Shallot Pissaladière, Olive



Morille Farcie Volaille et Boudin Blanc, Purée de Pomme de Terre Fumée,
Jus de Viande Herbacé, Bouillon Champignons
Morel Stuffed with Poultry and White Sausage, Smoked Potato Purée,
Herb-Infused Meat Juice, Mushroom Broth

Ou

Tortellini de Saumon et Homard, Fondue de Poireaux au Noilly Pratt, Bisque Crémeuse
Salmon and Lobster Mousseline Tortellini, with Noilly Prat Melted Leeks, Creamy Bisque

Ou

Le Foie Gras En Terrine dans l'Esprit d'un Entremet Brioché, Insert Châtaigne,
Condiment de Courge au Vinaigre de Banyuls
Foie Gras and Brioche Terrine, Like an Entremet, Chestnut Center, Squash Condiment



CERTAINS PLATS DE LA CARTE PEUVENT ÊTRE INTÉGRÉS À VOTRE MENU AVEC SUPPLÉMENT

Filet Mignon de Porc, Pomme Darphin à l'Ail et Romarin,
Oignon Cuit en Papillote et Laqué au Porto, Condiment Boudin Noir
Pork Tenderloin, Garlic and Rosemary Pomme Darphin,
Onion Cooked in Papillote and Glazed with Port, Black Pudding Condiment

Ou

Noix de Saint Jacques Rôties au Beurre, Purée de Chou-Fleur, Brocolis,
Bardes et Corail dans l'Idée d'une Blanquette, Frégola Sarda
Roasted Scallops, Cauliflower Purée and Broccoli
Mantle and Coral Like a Blanquette, with Sardinian "Frégola" Pasta

Ou

Risotto Crémeux aux Epinards, Mimolette / *Creamy Spinach Risotto, Mimolette Cheese*



Le Fromage de la Ferme Monsoise, Mesclun, Huile d'Olive *(Supp +5€)*
Cheese from the Monsoise Farm, Mesclun Salad, Olive Oil



LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

Consultez la Page des Desserts / *Check out the Dessert "A la Carte" page*

Prix Nets - Service Compris

Menu Musée

49 €

Boissons non comprises

L'Œuf Cuit Parfait, Biseaux de Salsifi, Lard Gras, Crème d'Ail Doux, Noisettes Torréfiées
Soft Boiled Egg, Salsify, Pork Fat, Sweet Garlic Cream, Toasted Hazelnut
Ou
Poireaux Cuit Fondant, Coquillages, Marinière Crémée, Huile d'Oursin
Tender Cooked Leeks, Shellfish, Creamy "Marinière" Sauce, Sea Urchin Oil
Ou
Escargots Glacés au Thym, Feuille de Brick Croustillante, Pissaladière d'Échalotes,
Pétales d'Olives,Pétales d'Olives, Frisée au Vinaigre d'Echalotes
Glazed Snails with Thyme Butter, Crispy Brick Pastry, Shallot Pissaladière, Olive
Ou
Morille Farcie Volaille et Boudin Blanc, Purée de Pomme de Terre Fumée (supp +5€)
Jus de Viande Herbacé, Bouillon Champignons
Morel Stuffed with Poultry and White Sausage, Smoked Potato Purée,
Herb-Infused Meat Juice, Mushroom Broth
Ou
Tortellini de Saumon et Homard, Fondue de Poireaux au Noilly Pratt (supp +5€)
Bisque Crémeuse
Salmon and Lobster Mousseline Tortellini, with Noilly Pratt Melted Leeks, Creamy Bisque
Ou
Foie Gras en Terrine dans l'Esprit d'un Entremet Brioché (supp +5€)
Insert Châtaigne, Condiment de Courge au Vinaigre de Banyuls
Foie Gras and Brioche Terrine, Like an Entremet, Chestnut Center,
Squash Condiment with Banyuls Vinegar

CERTAINS PLATS DE LA CARTE PEUVENT ÊTRE INTÉGRÉS À VOTRE MENU AVEC SUPPLÉMENT

Filet Mignon de Porc, Pomme Darphin à l'Ail et Romarin,
Oignon Cuit en Papillote et Laqué au Porto, Condiment Boudin Noir
Pork Tenderloin, Garlic and Rosemary Pomme Darphin,
Onion Cooked in Papillote and Glazed with Port, Black Pudding Condiment
Ou
Noix de Saint Jacques Rôties au Beurre, Purée de Chou-Fleur, Brocolis,
Bardes et Corail dans l'Idée d'une Blanquette, Frégola Sarda
Roasted Scallops, Cauliflower Purée and Broccoli
Mantle and Coral Like a Blanquette, with Sardinian "Frégola" Pasta
Ou
Risotto Crémeux aux Epinards, Mimolette
Creamy Spinach Risotto, Mimolette Cheese

Le Fromage de la Ferme Monsoise, Mesclun, Huile d'Olive (Supp +5€)
Cheese from the Monsoise Farm, Mesclun Salad, Olive Oil

LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

Consultez la Page des Desserts / *Check out the Dessert "A la Carte" page*

Prix Nets - Service Compris

Formule Déjeuner

29 €

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI - SAUF LE WEEK END ET JOURS FÉRIÉS
SERVED ONLY AT LUNCH - EXCEPT WEEKENDS AND BANK HOLIDAYS

La Spécialité du jour
Special of the Day
&
1 Verre de Vin / *1 Glass of Wine*



1 Café Gourmand / *1 Coffee "Gourmand"*

Spécialités du Jour

Lundi / Monday - LES TORTELLINI
Mousseline de Saumon et Homard, Fondue de Poireaux au Vermouth, Bisque Crémeuse
Salmon and Lobster Mousseline Tortellini with Vermouth Melted Leeks, Creamy Bisque

Mardi / Tuesday - LE BOEUF
Langue de Boeuf, Légumes du Jour, Purée Maison, Sauce Ravigote
Ox Tongue, Vegetables of the Day, Homemade Mashed Potatoes, Ravigote Sauce

Mercredi / Wednesday - LE LOUP
En Croûte Feuilletée, Purée d'Epinards, Salade d'Epinards Vinaigrés
Sea Bass in Puff Pastry, Spinach Purée, Spinach Salad with Vinaigrette

Jeudi / Thursday - LES RAVIOLES
Ravioles de Volaille, Crème de Champignons, Écume Suprême, Champignons en Persillade
Poultry Ravioli, Mushroom Cream, Supreme Foam, Mushrooms with Parsley and Garlic

Vendredi / Friday - COQUILLAGES & CRUSTACÉS
Poireaux Fondants, Coquillages Marinière, Gambas, Jus de Roche
Tender Leek, Shellfish Marinière, Prawns, Rockfish Jus

Prix Nets - Service Compris