

## Entrées / Starters

|  |         |
|--|---------|
| Tête de veau poêlée aux simples, sauce ravigote et piquillos<br>Calf's heads with aromatic herbs, ravigote sauce and piquillos   | 23,00 € |
| Noix de Saint-Jacques dorées aux cèpes, cappuccino de sous-bois<br>Scallops browned with cepe mushrooms, cappuccino with a woodland fragrance                              | 34,00 € |
| Rouelles de pommes de terre au beurre d'algues, tartare d'huîtres et caviar Kristal<br>Crystallized potatoes with butter of seaweeds oyster tartar and caviar Kristal Gold | 44,00 € |

## Poissons / Fishes

|  |         |
|--|---------|
| Dos de cabillaud cuit au naturel, haricots coco au bouillon de crevettes grises<br>Back of cod plain-cooked, coco beans with shrimps broth | 42,00 € |
| Spaghetti de homard européen, sauce homardine à l'estragon<br>European lobster spaghetti, lobster sauce with tarragon                      | 48,00 € |
| Sole cuite façon meunière, gnocchi de potimarron, beurre томатé<br>Dover Sole made style "meunière", small pumpkin gnocchi, tomato butter  | 54,00 € |

## Viandes / Meats

|  |         |
|--|---------|
| Lièvre à la Royale Façon Sénateur Couteaux, mousseline de pommes de terre<br>Royal-style hare (simmered in red wine) from Couteaux Senator, lightly whipped potatoes purée                 | 42,00 € |
| Ris de veau doré au sautoir, purée d'artichaut et girolles<br>Roast veal sweetbread, artichoke purée and chanterelle mushrooms   | 47,00 € |
| Suprêmes et cuisses de pigeon de Corton, navets au sucre muscovado et sifflets de poireau<br>Caramelized breasts and thighs of pigeon, glazed turnips with Muscovado sugar and babies leek | 49,00 € |
| Dos de cerf frotté aux épices douces sauce grand veneur, garniture automnale<br>Roast venison marinated with spices in grand veneur wine sauce, autumn garnish                             | 51,00 € |

## Fromages / Cheeses

|  |         |
|--|---------|
| Faisselle (herbes fraîches ou coulis de fruits rouges)<br>Drained soft fresh cheese (with red fruits coulis or fresh aromatic herbs) | 6,00 €  |
| Plateau de fromages frais et affinés de nos régions<br>Cheeseboard from our regions  | 16,00 € |

## Desserts / Desserts

(à commander en début de repas) (to order at the beginning of the service)

|  |         |
|--|---------|
| Soufflé au Grand - Marnier, glace vanille<br>Grand - Marnier soufflé, vanilla ice cream                | 14,00 € |
| Crack noix, figes fraîches aux poivres de cassis<br>Walnuts crack, fresh figs with blackcurrant pepper | 14,00 € |
| Palet chocolat aux myrtilles<br>Chocolate blueberries  | 14,00 € |
| Saint - Honoré (Servi pour 2 personnes)<br>Saint - Honoré (Served for 2 persons)                       | 28,00 € |

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.  
Merci de les indiquer au Maître d'Hôtel lors de la prise de commande.

We are available to cater for those of you who have any food allergies  
Please do not hesitate to contact the Maître d'hôtel when orderin

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS / Selon les dispositions régies par le décret n 2002-1465  
en date du 17/12/2002, le Carmin, ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent  
l'origine Européenne de toutes leurs viandes

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED / According to the legal requirement controls by the decret  
dated 17/12/2002 n 2002-1465, the Carmin and its suppliers, engage and guarantee  
the European origin of all their meats

## Menu Pasumot

Petit Pasumot      en 4 services      55€

Grand Pasumot      en 5 services      75€

Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes et raisins

Duck foie gras escalope roasted with apples and grapes



Quenelle de sandre et médaillons de homard, sauce homardine

Pikeperch quenelle and lobster medallion, homardine sauce with tarragon



Filet de bœuf de nos régions à la plancha, salsifis et mousseline de potimaron

Beef filet from our regions cooked "à la plancha",

salsify and lightly whipped pumpkin purée



Plateau de fromages frais et affinés

Cheeseboard from our regions



Crack noix, figes fraîches aux poivres de cassis

Walnuts crack, fresh figs with blackcurrant pepper

Les plats élaborés sont sujets à modifications selon l'arrivage et les marées.

Le Chef vous remercie de votre compréhension.

The dishes are subject to modifications according to market arrivals and the sea tide.

The Chef thanks you for your understanding.

Les prix des menus s'entendent hors boissons.

Toute modification d'un menu pourra entraîner une majoration de tarif.

Prices are without any beverage.

Any such changes of a menu could impact the price.

|                        |               |      |
|------------------------|---------------|------|
| L' Inspiration du Chef | en 5 services | 95€  |
|                        | en 6 services | 125€ |

Servi pour un minimum de 2 personnes  
Served for 2 persons minimum

Rouelles de pommes de terre au beurre d'algues, tartare d'huîtres et caviar Kristal  
Crystallized potatoes with butter of seaweeds oyster tartar and caviar Kristal Gold



Noix de Saint-Jacques dorée aux cèpes, cappuccino de sous-bois  
Scallop browned with cepe mushrooms, cappuccino with a woodland fragrance



Sole cuite façon meunière, gnocchi de potimarron, beurre томатé  
Dover Sole made style "meunière", small pumpkin gnocchi, tomato butter



Suprême et cuisse de pigeon de Corton,  
navets au sucre muscovado et sifflets de poireau  
Caramelized breast and thigh of pigeon,  
glazed turnips with Muscovado sugar and babies leeks



Plateau de fromages frais et affinés  
Cheeseboard from our regions



Palet chocolat aux myrtilles  
Chocolate blueberries

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.  
Merci de les indiquer au Maître d'Hôtel lors de la prise de commande.

We are available to cater for those of you who have any food allergies  
Please do not hesitate to contact the Maître d'hôtel when ordering

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS / Selon les dispositions régies par le décret n 2002-1465  
en date du 17/12/2002, le Carmin, ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent  
l'origine Européenne de toutes leurs viandes

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED / According to the legal requirement controls by the decret  
dated 17/12/2002 n 2002-1465, the Carmin and its suppliers, engage and guarantee  
the European origin of all their meats