

### Entrées / Starters

Soupe crémeuse de châtaigne à la cardamome et foie gras de canard poêlé Creamy chestnut soup with cardamom and pan-sautéed foie gras	30,00 €
Les huîtres spéciales « Gillardeau » N°2 par 6 Set of six oysters "Special Gillardeau N 2"	34,00 €
Tarte flambée de rouget et moelle de bœuf, sauce vin rouge Flamed tart and red mullet, beef marrow with red wine sauce	36,00 €

### Poissons / Fishes

Sole cuite façon meunière, gnocchi de potimarron, beurre томатé Dover Sole made style "meunière", small pumpkin gnocchi, tomato butter	54,00 €
Spaghetti de homard européen, sauce homardine à l'estragon European lobster spaghetti, lobster sauce with tarragon	48,00 €

### Viandes / Meats

Suprêmes et cuisses de pigeon de Corton caramélisés, mousseline de pommes de terre à la Truffe de Bourgogne Caramelized breasts and thighs Corton's of pigeon, lightly whipped potato purée, Burgundy truffle	49,00 €
Côte de veau de nos régions, poêlée de girolles, vrai jus Veal chop, pan-sautéed chanterelle mushrooms in its dripping	51,00 €

## Fromages / Cheeses

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

## Desserts / Desserts

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

Soufflé châtaigne aux écorces d'oranges confites, glace whisky - éclats de châtaigne Warm chestnut soufflé with candied oranges peel, ice cream whisky - chestnuts	14,00 €
Baba au rhum façon mojito Rhum baba flavour mojito	14,00 €
Tarte revisitée pomme-cannelle, sorbet pomme granny Apple tart with cinnamon, sorbet granny apple	14,00 €
Saint - Honoré (Servi pour 2 personnes) 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 Petit Pasumot 55€

Menu Grand Pasumot avec la Dorade 75€\*

Médailon de foie gras de canard,  
pommes de terre et radis, vinaigrette à la cazette de noisette  
Duck liver foie gras, potatoes and radish hazelnut vinaigrette



- \* Blanc de dorade snacké, lentilles vertes du Puy, coquillages et coulis de cresson
- \* Fillet of gilt-head snacked with green lentils from le Puy, shellfish and watercress sauce



Filet de bœuf en habit vert, gratin de Zita aux champignons  
Pan fry filet of beef, pasta "au gratin" with mushrooms



Plateau de fromages frais et affinés  
Cheeseboard from our regions



Choco - Sésame  
Choco - Sesame

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.

Inspiration du Chef 125 €

Inspiration du Chef sans le rouget 95 €

Servi pour un minimum de 2 personnes

Served for 2 persons minimum

Soupe crémeuse de châtaigne à la cardamome et foie gras de canard poêlé  
Creamy chestnut soup with cardamom and pan-sautéed foie gras



\* Tarte flambée de rouget et moelle de bœuf, sauce vin rouge

\* Flamed tart and red mullet, beef marrow with red wine sauce



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



Suprêmes et cuisses de pigeon de Corton caramélisés,  
mouseline de pommes de terre à la Truffe de Bourgogne  
Caramelized breast and thigh of Corton's pigeon,  
lightly whipped potato purée, Burgundy truffle



Plateau de fromages frais et affinés  
Cheeseboard from our regions



Choix des desserts à la carte  
Choice of desserts from « à la carte »

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