

Formule Déjeuner

45 € **ENTREE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT**

50 € **ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT**

Servi uniquement au déjeuner (hors jours fériés)
Served for lunch

Jambon persillé, *mêlée de salade*

ou

Feuilleté d'escargots de Bourgogne,
crème à l'ail doux

Suprême de volaille à la Bourguignonne,
risotto crémeux

ou

Cabillaud façon meunière,
primeur de légumes

Sélection de fromages de notre région

ou

Faisselle
(herbes fraîches **ou** coulis de fruits rouges)

Tarte fine aux pommes

Menu Petit Pasumot

en 4 services 78€

Rosaces de saumon fumé, écrasé d'avocat et asperge verte
Smoked salmon mashed avocados, green asparagus

Ou

Escalope de foie gras de canard poêlée mangue/gingembre
Duck foie gras escalope roasted with ginger-mango



Chaudrée de poissons au Mercurey, croûtons frottés à l'ail
Chowder (fish soup) with Mercurey, garlic croutons

Ou

Longe de veau dorée au sautoir,
mousseline de pommes de terre et petits légumes
Loin of veal and lightly whipped potatoes purée, baby vegetables



Sélection de fromages frais et affinés de nos régions
Selection of cheeses, fresh & refined, from our regions

Ou

Faisselle (aux herbes fraîches ou au coulis de fruits rouges)
Fresh coated cheese (fresh herbs or red fruits coulis)



Moelleux chocolat, cerises amarena, crème légère au kirsch
Chocolate cake, amarena cherry, cream with kirsch

Ou

Crousti-Crémeux passion-citron
Crispy-Creamy passion fruit & lemon

Menu Grand Pasumot

en 5 services 98€

Rosaces de saumon fumé, écrasé d'avocat et asperge verte
Smoked salmon mashed avocados, green asparagus

Ou

Escalope de foie gras de canard poêlée mangue/gingembre
Duck foie gras escalope roasted with ginger-mango

Saint-Jacques aux artichauts et Truffes Noires
Scallop with artichokes and Black Truffles

Chaudrée de poissons au Mercurey, croûtons frottés à l'ail
Chowder (fish soup) with Mercurey, garlic croutons

Ou

Longe de veau dorée au sautoir,
mousseline de pommes de terre et petits légumes
Loin of veal and lightly whipped potatoes purée, baby vegetables

Sélection de fromages frais et affinés de nos régions
Selection of cheeses, fresh & refined, from our regions

Ou

Faisselle (aux herbes fraîches ou au coulis de fruits rouges)
Fresh coated cheese (fresh herbs or red fruits coulis)

Moelleux chocolat, cerises amarena, crème légère au kirsch
Chocolate cake, amarena cherry, cream with kirsch

Ou

Crousti-Crémeux passion-citron
Crispy-Creamy passion fruit & lemon

Menu Inspiration du Chef

en 6 services 128€

Rosaces de saumon fumé, écrasé d'avocat et asperge verte
Smoked salmon mashed avocados, green asparagus

Ou

Escalope de foie gras de canard poêlée mangue/gingembre
Duck foie gras escalope roasted with ginger-mango

----->>>>>>-----<<<<<<-----
Saint-Jacques aux artichauts et Truffes Noires
Scallop with artichokes and Black Truffles

----->>>>>>-----<<<<<<-----
Chaudrée de poissons au Mercurey, croûtons frottés à l'ail
Chowder (fish soup) with Mercurey, garlic croutons

----->>>>>>-----<<<<<<-----
Longe de veau dorée au sautoir,
mousseline de pommes de terre et petits légumes
Loin of veal and lightly whipped potatoes purée, baby vegetables

----->>>>>>-----<<<<<<-----
Sélection de fromages frais et affinés de nos régions
Selection of cheeses, fresh & refined, from our regions

Ou

Faisselle (aux herbes fraîches ou au coulis de fruits rouges)
Fresh coated cheese (fresh herbs or red fruits coulis)

----->>>>>>-----<<<<<<-----
Moelleux chocolat, cerises amarena, crème légère au kirsch
Chocolate cake, amarena cherry, cream with kirsch

Ou

Crousti-Crémeux passion-citron
Crispy-Creamy passion fruit & lemon