

Formule Déjeuner

45 € ENTREE + PLAT + FROMAGE ou DESSERT
50 € ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

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

*Carpaccio de carabinero aux épices douces,
écrasée d'avocat, tomate confite et gingembre*

ou

*Œuf dit parfait aux escargots de Bourgogne,
émulsion à l'ail doux*



Caillette de lapin à la sarriette, compotée de légumes du soleil

ou

*Filet de daurade juste saisi,
risotto aux courgettes, sauce vierge*



Sélection de fromages de notre région

ou

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



Baba au rhum façon mojito

Menu Petit Pasumot

en 4 services 78€

Crevettes marinées puis snackées, caviar d'aubergines,
courgettes et sauce au yaourt de brebis

Prawns marinated and braised, eggplant caviar, zucchini and yogurt sauce

Ou

Asperge blanche rafraichie, saumon gravlax à l'eau de gin et caviar osciètre

White asparagus, salmon marinated with gin and osciètre caviar



Sole en croûte de noisettes, mousseline de carottes et navets glacés au thym

Dover Sole in a nuts crust, lightly whipped carrots purée, glazed turnips with thyme

Ou

Ris de veau doré au sautoir,
petit pois à la française et gnocchi de pommes de terre

Braised veal sweetbreads, garden peas and potato gnocchi



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, crème Whisky et caramel au café

Chocolate cake, Whisky cream and coffee caramel

Ou

Crousti-Crémeux fraises-rhubarbe
Crispy-Creamy strawberry - rhubarb

Menu Grand Pasumot

en 5 services 98€

Crevettes marinées puis snackées, caviar d'aubergines,
courgettes et sauce au yaourt de brebis

Prawns marinated and braised, eggplant caviar, zucchini and yogurt sauce

Ou

Asperge blanche rafraichie, saumon gravlax à l'eau de gin et caviar osciètre

White asparagus, salmon marinated with gin and osciètre caviar



Quenelle de sandre et médaillons de homard, sauce homardine

Pikeperch quenelle and lobster medallion, homardine sauce



Sole en croûte de noisettes, mousseline de carottes et navets glacés au thym

Dover Sole in a nuts crust, lightly whipped carrots purée, glazed turnips with thyme

Ou

Ris de veau doré au sautoir,
petit pois à la française et gnocchi de pommes de terre

Braised veal sweetbreads, garden peas and potato gnocchi



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, crème Whisky et caramel au café

Chocolate cake, Whisky cream and coffee caramel

Ou

Crousti-Crémeux fraises-rhubarbe
Crispy-Creamy strawberry - rhubarb

Menu Inspiration du Chef

en 6 services 128€

Crevettes marinées puis snackées, fondue d'aubergines,
courgettes et sauce au yaourt de brebis
*Prawns marinated and braised, slow-simmered eggplant,
zucchini and yogurt sauce*

Ou

Asperge blanche rafraichie, saumon gravlax à l'eau de gin et caviar osciètre
White asparagus, salmon marinated with gin and osciètre caviar



Quenelle de sandre et médaillons de homard, sauce homardine
Pikeperch quenelle and lobster medallion, homardine sauce



Sole en croûte de noisettes, mousseline de carottes et navets glacés au thym
Dover Sole in a nuts crust, lightly whipped carrots purée, glazed turnips with thyme



Ris de veau doré au sautoir,
petit pois à la française et gnocchi de pommes de terre
Braised veal sweetbreads, garden peas and potato gnocchi



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, crème Whisky et caramel au café
Chocolate cake, Whisky cream and coffee caramel

Ou

Crousti-Crémeux fraises-rhubarbe
Crispy-Creamy strawberry - rhubarb