

Formule Déjeuner

45 € ENTREE + PLAT + FROMAGE ou DESSERT

50 € ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

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

*Gaspacho de tomates aux épices douces,
roulés de courgettes au fromage de chèvre d'Echevronne*

ou

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



Magret de canard et ses petits légumes

ou

*Poisson du jour 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€

Carpaccio de Carabineros aux épices douces, avocat et caviar osciètre
Carpaccio of carabineros with mild spices, avocado and osciètre caviar

Ou

Médailon de foie gras de canard, melon et figue
Duck foie gras terrine, melon, fig



Blanc de turbot cuit au naturel,
fleur de courgette et pommes fondantes, sauce vierge
Plain-cooked turbot, stuffed courgette, potatoes, sauce vierge

Ou

Suprêmes et cuisses de caille caramélisés,
mousseline de pommes de terre à la Truffe d'été
Supremes and thighs of quail, lightly whipped potato purée, Summer Truffle



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)



Abricots rôtis au Romarin, crémeux mascarpone, biscuit financier
Roasted apricots with rosemary, mascarpone, financier biscuit

Ou

Framboises légèrement arrosées, mousse citron
Raspberries drizzled with star anise, lemon mousse





Menu Grand Pasumot

en 5 services 98€

Carpaccio de Carabineros aux épices douces, avocat et caviar osciètre
Carpaccio of carabineros with mild spices, avocado and osciètre caviar

Ou

Médaille de foie gras de canard, melon et figue
Duck foie gras terrine, melon, fig

Risotto crémeux aux cèpes du Morvan, tuile de parmesan
Risotto, cèpes from Morvan, parmesan

Blanc de turbot cuit au naturel,
fleur de courgette et pommes fondantes, sauce vierge
Plain-cooked turbot, stuffed courgette, potatoes, sauce vierge

Ou

Suprêmes et cuisses de caille caramélisés,
mouseline de pommes de terre à la Truffe d'été
Supremes and thighs of quail, lightly whipped potato purée, Summer Truffle

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

Ou

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

Abricots rôtis au Romarin, crémeux mascarpone, biscuit financier
Roasted apricots with rosemary, mascarpone, financier biscuit

Ou

Framboises légèrement arrosées, mousse citron
Raspberries drizzled with star anise, lemon mousse





Menu Inspiration du Chef

en 6 services 128€

Carpaccio de Carabineros aux épices douces, avocat et caviar osciètre
Carpaccio of carabineros with mild spices, avocado and osciètre caviar

Ou

Médailon de foie gras de canard, melon et figue
Duck foie gras terrine, melon, fig

Risotto crémeux aux cèpes du Morvan, tuile de parmesan
Risotto, cèpes from Morvan, parmesan

Blanc de turbot cuit au naturel,
fleur de courgette et pommes fondantes, sauce vierge
Plain-cooked turbot, stuffed courgette, potatoes, sauce vierge

Suprêmes et cuisses de caille caramélisés,
mousseline de pommes de terre à la Truffe d'été
Supremes and thighs of quail, lightly whipped potato purée, Summer Truffle

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

Ou

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

Abricots rôtis au Romarin, crémeux mascarpone, biscuit financier
Roasted apricots with rosemary, mascarpone, financier biscuit

Ou

Framboises légèrement arrosées, mousse citron
Raspberries drizzled with star anise, lemon mousse

