

Formule Déjeuner

ENTREE - PLAT – DESSERT 50 €

* FROMAGE (+9€)

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

Mini aubergine farcie, ventrèche de thon sauce romesco
Baby stuffed eggplant, tuna ventrèche romesco sauce

ou

Pâté en croûte de jambon persillé et mesclun
Ham pâté in a pastry crust and salad melee



Pêche du jour, compotée de légumes du soleil, sauce vierge
Fishing of the day, compote of sun vegetables, virgin sauce

ou

Filet de bœuf aux petits légumes, sauce poivre
Filet of beef with small vegetables, pepper sauce



* 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)



Abricot rôti espuma au miel et sorbet
Roasted apricot espuma with honey, sorbet



Menu Petit Pasumot

en 4 services 118€

Rosace de petits pois, saumon fumé et caviar osciètre, crème acidulée
Rosetta peas, smoked salmon and caviar oscieter, lemon cream

Ou

Crèmeux de foie gras de canard, courgettes et abricots au romarin
Creamy duck foie gras, zucchini and apricots with rosemary

Turbot en impression de basilic, fondue de tomates et fenouil confit
Turbot in basil print, tomato fondue and candied fennel

Ou

Filet de veau doré au sautoir, girolles et sucrine, vrai jus
Filet of veal with sautoir, chanterelles and sucrine, juice

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)

Soufflé chaud à la liqueur de verveine des Bughes, pêches blanches
Warm soufflé with verbena liqueur from the Bughes, white peach

Ou

La rhubarbe, crèmeux framboise, jus à la fleur de sureau
Rhubarb, creamy raspberry, elderflower juice





Menu Grand Pasumot

en 5 services 148€

Rosace de petits pois, saumon fumé et caviar osciètre, crème acidulée
Rosetta peas, smoked salmon and caviar oscieter, lemon cream

Ou

Crèmeux de foie gras de canard, courgettes et abricots au romarin
Creamy duck foie gras, zucchini and apricots with rosemary

Homard Européen rôti à la verveine,
mousseline de fèves et saveurs d'agrumes
European lobster roasted whit verbena, cherry muslin and citrus fruits flavors

Turbot en impression de basilic, fondue de tomates et fenouil confit
Turbot in basil print, tomato fondue and candied fennel

Ou

Filet de veau doré au sautoir, girolles et sucrine, vrai jus
Filet of veal with sautoir, chanterelles and sucrine, juice

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)

Soufflé chaud à la liqueur de verveine des Bughes, pêches blanches
Warm soufflé with verbena liqueur from the Bughes, white peach

Ou

La rhubarbe, crèmeux framboise, jus à la fleur de sureau
Rhubarb, creamy raspberry, elderflower juice





Menu Inspiration du Chef

en 6 services 178€

Rosace de petits pois, saumon fumé et caviar osciètre, crème acidulée
Rosetta peas, smoked salmon and caviar oscieter, lemon cream

Ou

Crèmeux de foie gras de canard, courgettes et abricots au romarin
Creamy duck foie gras, zucchini and apricots with rosemary

Homard Européen rôti à la verveine,
mousseline de fèves et saveurs d'agrumes
European lobster roasted whit verbena, cherry muslin and citrus fruits flavors

Turbot en impression de basilic, fondue de tomates et fenouil confit
Turbot in basil print, tomato fondue and candied fennel

Filet de veau doré au sautoir, girolles et sucrine, vrai jus
Filet of veal with sautoir, chanterelles and sucrine, juice

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)

Soufflé chaud à la liqueur de verveine des Bughes, pêches blanches
Warm soufflé with verbena liqueur from the Bughes, white peach

Ou

La rhubarbe, crèmeux framboise, jus à la fleur de sureau
Rhubarb, creamy raspberry, elderflower juice

