

Formule Déjeuner

ENTREE - PLAT – DESSERT 50 €

* FROMAGE (+9€)

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

Œuf parfait aux escargots de Bourgogne et champignons de nos sous-bois,
émulsion à l'ail doux
*Perfect egg with Burgundy snails and mushrooms from our undergrowth,
emulsion with sweet garlic*

ou

Saumon façon gravlax au gin, betteraves et carottes
Gin gravlax salmon, beet and carrots



La pêche du jour juste saisie, risotto verde
The catch of the day, risotto verde

ou

Suprême de volaille fermière aux petits légumes
Supreme of farm poultry small vegetables



* La sélection de fromages frais et affinés du Chef
Chef's cheeses selection

ou

* La Faisselle : aux herbes fraîches **ou** coulis de fruits rouges
Drained soft fresh cow cheese : fresh herbs or red fruits coulis



Ile flottante aux pralines roses
Pink praline floating island



Menu Petit Pasumot

en 4 services 118€

Noix de Saint Jacques dorées aux cèpes,
écume de nos sous-bois à la cazette de noisettes du Morvan
*Quick-sautéed scallops with ceps,
froth from our undergrowth to the hazelnut cazette of Morvan*

Ou

Pot au feu de foie gras, chou farci, éclats de Truffes de Bourgogne
Boiled foie gras, stuffed cabbage, shards of Burgundy Truffles



Quenelle de sandre, jambonnettes de grenouilles,
pleurotes et émulsion cerfeuil
Quenelle of pike-perch, frog's legs, oyster mushrooms an chervil emulsion

Ou

Lièvre à la Royale Façon Sénateur Couteaux, mousseline de pommes de terre
*Royal-style hare (simmered in red wine) from Couteaux Senator,
lightly whipped potato purée*



Sélection de fromages frais et affinés du Chef
Chef's cheeses selection

Ou

La Faisselle : aux herbes fraîches **OU** coulis de fruits rouges
Drained soft fresh cow cheese : fresh herbs or red fruits coulis



Mont-Blanc glacé, gelée au gin
Mont-Blanc iced, gin jelly

Ou

Soufflé chaud au chocolat, sorbet cacao
Warm chocolate soufflé, cocoa sorbet





Menu Grand Pasumot

en 5 services 148€

Noix de Saint Jacques dorées aux cèpes,
écume de nos sous-bois à la cazette de noisettes du Morvan
*Quick-sautéed scallops with ceps,
froth from our undergrowth to the hazelnut cazette of Morvan*

Ou

Pot au feu de foie gras, chou farci, éclats de Truffes de Bourgogne
Boiled foie gras, stuffed cabbage, shards of Burgundy Truffles

Raviole ouverte de homard,
Infusion de carapaces, gingembre-herbes fraîches
Open small ravioli with lobster, carapace broth, ginger and fresh herbs

Quenelle de sandre, jambonnettes de grenouilles,
pleurotes et émulsion cerfeuil
Quenelle of pike-perch, frog's legs, oyster mushrooms and chervil emulsion

Ou

Lièvre à la Royale Façon Sénateur Couteaux, mousseline de pommes de terre
*Royal-style hare (simmered in red wine) from Couteaux Senator,
lightly whipped potato purée*

La sélection de fromages frais et affinés du Chef
Chef's cheeses selection

Ou

La Faisselle : aux herbes fraîches **OU** coulis de fruits rouges
Drained soft fresh cow cheese : fresh herbs or red fruits coulis

Mont-Blanc glacé, gelée au gin
Mont-Blanc iced, gin jelly

Ou

Soufflé chaud au chocolat, sorbet cacao
Warm chocolate soufflé, cocoa sorbet





Menu Inspiration du Chef

en 6 services 178€

Noix de Saint Jacques dorées aux cèpes,
écume de nos sous-bois à la cazette de noisettes du Morvan
*Quick-sautéed scallops with ceps,
froth from our undergrowth to the hazelnut cazette of Morvan*

Ou

Pot au feu de foie gras, chou farci, éclats de Truffes de Bourgogne
Boiled foie gras, stuffed cabbage, shards of Burgundy Truffles

Raviole ouverte de homard,
Infusion de carapaces, gingembre-herbes fraîches
Open small ravioli with lobster, carapace broth, ginger and fresh herbs

Quenelle de sandre, jambonnettes de grenouilles,
pleurotes et émulsion cerfeuil
Quenelle of pike-perch, frog's legs, oyster mushrooms and chervil emulsion

Lièvre à la Royale Façon Sénateur Couteaux, mousseline de pommes de terre
*Royal-style hare (simmered in red wine) from Couteaux Senator,
lightly whipped potato purée*

La sélection de fromages frais et affinés du Chef
Chef's cheeses selection

Ou

La Faisselle : aux herbes fraîches **ou** coulis de fruits rouges
*Drained soft fresh cow cheese : fresh herbs **or** red fruits coulis*

Mont-Blanc glacé, gelée au gin
Mont-Blanc iced, gin jelly

Ou

Soufflé chaud au chocolat, sorbet cacao
Warm chocolate soufflé, cocoa sorbet

