

# Formule Déjeuner

ENTREE - PLAT – DESSERT 50 €

\* FROMAGE (+9€)

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

Oeufs pochés façon meurette

*Eggs poached in red wine sauce  
with diced bacon, onions and mushrooms*

*ou*

Tartelette de légumes et escargots,  
émulsion à l'ail doux et coulis vert

*Warm vegetable and snail tartlet,  
emulsion with sweet garlic and green sauce*



Filet de canard doré au sautoir, légumes et fruits, jus acidulé  
*roast duck fillet vegetables and fruits, acidulous juice*

*ou*

Quenelle de sandre, sauce homardine à l'estragon  
*Pikeperch quenelle, homardine sauce with tarragon*



\* 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*



Pavlova pomme granny, shiso et pistache  
*Pavlova granny apple, shiso and pistachio*



# Menu Petit Pasumot

en 4 services 118€

Noix de Saint Jacques juste saisies, endive et patates douces  
*Scallop nuts just seized, chicory and sweet potatoes.*

Ou

Boudin blanc aux cèpes sauce foie gras au ratafia  
*White pudding with ceps in foie gras sauce with ratafia*

---

Dos de cabillaud et coquillages,  
gnocchi de potimarron et effeuillés de choux de Bruxelles  
*Back of cod and shellfish,  
pumpkin gnocchi and Brussels sprouts*

Ou

Suprêmes et cuisses de cailles caramélisés,  
mouseline de pommes de terre Truffée  
*Supremes and thighs of quail, lightly whipped potato purée, Black Truffle*

---

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*

---

Baba au rhum, ananas rôti, mousse vanille  
*Rum Baba, roast pineapple, vanilla cream*

Ou

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





# Menu Grand Pasumot

en 5 services 148€

Noix de Saint Jacques juste saisies, endive et patates douces  
*Scallop nuts just seized, chicory and sweet potatoes.*

Ou

Boudin blanc aux cèpes sauce foie gras au ratafia  
*White pudding with ceps in foie gras sauce with ratafia*

---

Jambonnettes de grenouilles panées, champignons, émulsion à l'ail doux  
*Breaded frog legs, mushrooms, sweet garlic emulsion*

---

Dos de cabillaud et coquillages,  
gnocchi de potimarron et effeuillés de choux de Bruxelles  
*Back of cod and shellfish,  
pumpkin gnocchi and Brussels sprouts*

Ou

Suprêmes et cuisses de cailles caramélisés,  
mouseline de pommes de terre truffée  
*Supremes and thighs of quail, lightly whipped potato purée, Black Truffle*

---

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*

---

Baba au rhum, ananas rôti, mousse vanille  
*Rum Baba, roast pineapple, vanilla cream*

Ou

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





# Menu Inspiration du Chef

en 6 services 178€

Noix de Saint Jacques juste saisies, endive et patates douces  
*Scallop nuts just seized, chicory and sweet potatoes.*

Ou

Boudin blanc aux cèpes sauce foie gras au ratafia  
*White pudding with ceps in foie gras sauce with ratafia*

---

Jambonnettes de grenouilles panées, champignons, émulsion à l'ail doux  
*Breaded frog legs, mushrooms, sweet garlic emulsion*

---

Dos de cabillaud et coquillages,  
gnocchi de potimarron et effeuillés de choux de Bruxelles  
*Back of cod and shellfish,  
pumpkin gnocchi and Brussels sprouts*

---

Suprêmes et cuisses de cailles caramélisés,  
mouseline de pommes de terre Truffée  
*Supremes and thighs of quail, lightly whipped potato purée, Black Truffle*

---

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*

---

Baba au rhum, ananas rôti, mousse vanille  
*Rum Baba, roast pineapple, vanilla cream*

Ou

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

