

# Formule Déjeuner

ENTREE - PLAT – DESSERT 50 €

\* FROMAGE (+9 €)

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

Croque Saint-Jacques, salade frisée, jus de barde  
*Croque Saint-Jacques, curly salad, juice*

*ou*

Déclinaison de chou-fleur dans son jardin,  
haddock fumé et huile de curry

*Declination of cauliflower in its garden,  
smoked haddock and curry oil*



Suprême de volaille fermière contisé au beurre d'herbes,  
pommes de terre au foin

*Supreme of farm poultry made from herb butter and potatoes*

*ou*

Médaille de Lotte au lard paysan,  
riz safrané aux épices-vinettes, pistache et herbes

*Monk fish medallion with peasant bacon,  
saffron rice with spice-vinettes, pistachio and herbs*



\* 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*



Paris-Brest

*Paris-Brest*



## Menu Petit Pasumot

en 4 services 118€

Cannelloni de poireaux aux truffes, crème fumée  
*Leek cannelloni with truffles, smoked cream*

Ou

Œuf pailleté et friand, asperges vertes, caviar osciètre  
*Egg in a crispy dough and green asparagus fried, caviar osciètre*



Filet de sole cuit façon meunière, endive safranée et chou kale  
*Filet of sole cooked meunière style, saffron endive and kale*

Ou

Suprêmes et cuisses de cailles caramélisés,  
mousseline de pommes, légumes du moments  
*Supremes and thighs of quail,  
lightly whipped potato purée, vegetables of the moment*



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*



Fine meringue façon Irish coffee  
*Fine meringue Irish coffee style*

Ou

Soufflé chaud à la noix de coco, sorbet mangue et tuile sésame  
*Warm coconut soufflé, mango sorbet and sesame tile*





# Menu Grand Pasumot

en 5 services 148€

Cannelloni de poireaux aux truffes, crème fumée  
*Leek cannelloni with truffles, smoked cream*

Ou

Œuf pailleté et friand, asperges vertes, caviar osciètre  
*Egg in a crispy dough and green asparagus fried, caviar osciètre*

---

Raviole de brousse aux épices douces et écrevisses, bouillon iodé  
*Bush ravioli with sweet spices and crayfish, iodized broth*

---

Filet de sole cuit façon meunière, endive safranée et chou kale  
*Filet of sole cooked meunière style, saffron endive and kale*  
Ou

Suprêmes et cuisses de cailles caramélisés,  
mousseline de pommes, légumes du moments  
*Supremes and thighs of quail,  
lightly whipped potato purée, vegetables of the moment*

---

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*

---

Fine meringue façon Irish coffee  
*Fine meringue Irish coffee style*

Ou

Soufflé chaud à la noix de coco, sorbet mangue et tuile sésame  
*Warm coconut soufflé, mango sorbet and sesame tile*





# Menu Inspiration du Chef

en 6 services 178€

Cannelloni de poireaux aux truffes, crème fumée  
*Leek cannelloni with truffles, smoked cream*

Ou

Œuf pailleté et friand, asperges vertes, caviar osciètre  
*Egg in a crispy dough and green asparagus fried, caviar osciètre*

---

Raviole de brousse aux épices douces et écrevisses, bouillon iodé  
*Bush ravioli with sweet spices and crayfish, iodized broth*

---

Filet de sole cuit façon meunière, endive safranée et chou kale  
*Filet of sole cooked meunière style, saffron endive and kale*

---

Suprêmes et cuisses de cailles caramélisés,  
mousseline de pommes, légumes du moments  
*Supremes and thighs of quail,  
lightly whipped potato purée, vegetables of the moment*

---

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*

---

Fine meringue façon Irish coffee  
*Fine meringue Irish coffee style*

Ou

Soufflé chaud à la noix de coco, sorbet mangue et tuile sésame  
*Warm coconut soufflé, mango sorbet and sesame tile*

