

Formule Déjeuner

ENTREE - PLAT – DESSERT 50 €

* FROMAGE (+9 €)

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

Cannelloni aux escargots de Bourgogne et champignons, à l'ail des ours
Cannelloni with snails from Burgundy and mushrooms, garlic from bears

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

Dos de cabillaud cuit au naturel, bouillon de légumes printaniers,
coulis de basilic

*Back of cod cooked naturally, spring vegetable broth
with a basil sauce*



* 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€

Flan léger de foie gras, morilles farcies, émulsion à l'hysope
Light flan foie gras, stuffed morels, hyssop emulsion

Ou

Langoustine juste saisie, artichaut poivrade, jus de barigoule cornaillé
Dublin Bay prawn, peppered artichoke, coral barigoule juice



Turbot en habit de pommes de terre,
asperges à la cazette de noisettes du Moran, vinaigrette jaune d'œuf
*Turbot in potatoes dress, asparagus with Morvan hazelnut cazette,
egg vinaigrette sauce*

Ou

Suprêmes et cuisses de cailles caramélisés,
mousserons de la Saint Georges et petit pois
*Supremes and thighs of quail,
Saint George's monsoons and peas*



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
Thin 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€

Flan léger de foie gras, morilles farcies, émulsion à l'hysope
Light flan foie gras, stuffed morels, hyssop emulsion

Ou

Langoustine juste saisie, artichaut poivrade, jus de barigoule cornaillé
Dublin Bay prawn, peppered artichoke, coral barigoule juice

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

Turbot en habit de pommes de terre,
asperges à la cazette de noisettes du Moran, vinaigrette jaune d'œuf
*Turbot in potatoes dress, asparagus with Morvan hazelnut cazette,
egg vinaigrette sauce*

Ou

Suprêmes et cuisses de cailles caramélisés,
mousserons de la Saint Georges et petit pois
*Supremes and thighs of quail,
Saint George's monsoons and peas*

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
Thin 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€

Flan léger de foie gras, morilles farcies, émulsion à l'hysope
Light flan foie gras, stuffed morels, hyssop emulsion

Ou

Langoustine juste saisie, artichaut poivrade, jus de barigoule cornaillé
Dublin Bay prawn, peppered artichoke, coral barigoule juice

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

Turbot en habit de pommes de terre,
asperges à la cazette de noisettes du Moran, vinaigrette jaune d'œuf
*Turbot in potatoes dress, asparagus with Morvan hazelnut cazette,
egg vinaigrette sauce*

Suprêmes et cuisses de cailles caramélisés,
mousserons de la Saint Georges et petit pois
*Supremes and thighs of quail,
Saint George's monsoons and peas*

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
Thin 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

