

Formule Déjeuner

45 € ENTREE + PLAT + FROMAGE ou DESSERT

50 € ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

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

Tourte retour de chasse, mêlée de salade, vinaigrette à l'huile de noix

Game pie, salad, hazelnut vinaigrette

ou

Œuf dit parfait façon nordique, saumon fumé et ciboulette

Œuf parfait, smoked salmon & chives



Médailillon de lotte aux petits légumes, sauce Armoricaïne

Monkfish, vegetables, Armorican sauce

ou

*Filet de Bœuf doré à la plancha, sauce aux poivres,
mousseline de carottes et gnocchi*

Grilled beef fillet, peppercorns sauce, whipped carrots purée, gnocchi



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)



Riz au lait sauce caramel aux fruits de saison

Rice pudding, caramel, seasonal fruits



Menu Petit Pasumot

en 4 services 98€

Foie gras de canard poêlé aux légumes racines, jus à la prunelle sauvage
Pan-fried foie gras with root vegetable, sloe juice

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques aux épices douces, mikado de radis
Scallops' carpaccio with mild spices, radishes

Filet de Sole en habits de noisettes, champignons et navets
Fillet of sole in hazelnuts crust, mushrooms and turnips

Ou

Suprêmes et cuisses de caille caramélisés,
gnocchi de potimarron et topinambours
Supremes and thighs of quail, pumpkin gnocchi, and Jerusalem artichokes

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)

Meringue en dôme, poire et cassis noir de Bourgogne
Crunchy meringue, pear and blackcurrant

Ou

Feuille de cacao, mousseline de marron et sa glace fumé
Cacao tuile, chestnut mousse and smoked ice



Menu Grand Pasumot

en 5 services 128€

Foie gras de canard poêlé aux légumes racines, jus à la prunelle sauvage
Pan-fried foie gras with root vegetable, sloe juice

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques aux épices douces, mikado de radis
Scallops' carpaccio with mild spices, radishes

Tarte fine de rouget, sauce vin rouge
Red mullet tart with red wine sauce

Filet de Sole en habits de noisettes, champignons et navets
Fillet of sole in hazelnuts crust, mushrooms and turnips

Ou

Suprêmes et cuisses de caille caramélisés,
gnocchi de potimarron et topinambours
Supremes and thighs of quail, pumpkin gnocchi, and Jerusalem artichokes

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)

Meringue en dôme, poire et cassis noir de Bourgogne
Crunchy meringue, pear and blackcurrant

Ou

Feuille de cacao, mousseline de marron et sa glace fumé
Cacao tuile, chestnut mousse and smoked ice





Menu Inspiration du Chef

en 6 services 158€

Foie gras de canard poêlé aux légumes racines, jus à la prunelle sauvage
Pan-fried foie gras with root vegetable, sloe juice

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques aux épices douces, mikado de radis
Scallops' carpaccio with mild spices, radishes

Tarte fine de rouget, sauce vin rouge
Red mullet tart with red wine sauce

Filet de Sole en habits de noisettes, champignons et navets
Fillet of sole in hazelnuts crust, mushrooms and turnips

Suprêmes et cuisses de caille caramélisés,
gnocchi de potimarron et topinambours
Supremes and thighs of quail, pumpkin gnocchi, and Jerusalem artichokes

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)

Meringue en dôme, poire et cassis noir de Bourgogne
Crunchy meringue, pear and blackcurrant

Ou

Feuille de cacao, mousseline de marron et sa glace fumé
Cacao tuile, chestnut mousse and smoked ice

