

## Formule Déjeuner

ENTREE - PLAT – DESSERT 50 €

\* FROMAGE (+9€)

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

*Crème rafraîchie d'asperges blanches, effilochée de tourteaux et saumon fumé*  
Cream of white asparagus soup, shredded crab and smoked salmon

*ou*

*Œuf dit parfait façon carbonara*  
Œuf parfait carbonara



*Médailles de lotte aux petits légumes, sauce Armoricaïne*  
Medallions of Monkfish, vegetables, Armorican sauce

*ou*

*Volaille fermière farcie Riviera, pâte dentelle aux morilles*  
Free-range chicken, pasta with morels mushrooms



\* *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)



*Vacherin fraise-citron*  
Iced meringue cake with strawberries-lemon



## Menu Petit Pasumot

en 4 services 118€

Médallions de langoustines, fenouil et asperges blanches,  
vinaigrette à l'orange  
*Medallions of Dublin Bay prawns, fennel and white asparagus,  
orange vinaigrette*

Ou

Bonbons de foie gras de canard, infusion hibiscus, rhubarbe et radis rose  
*Candies of duck foie gras, hibiscus infusion, rhubarb and pink radish*

---

Sole en habit vert, mousserons de la Saint Georges, émulsion à l'ail des ours  
*Sole covered whit herbs, monsoons of Saint Georgs,  
emulsion with garlic of bears.*

Ou

Suprêmes et cuisses de caille caramélisés, petits pois et carottes nouvelles  
*Supremes and thighs of quail, peas and baby carrots*

---

Sélection de fromages frais et affinés de nos régions  
*Selection of cheeses, fresh & refined, from our regions*

Ou

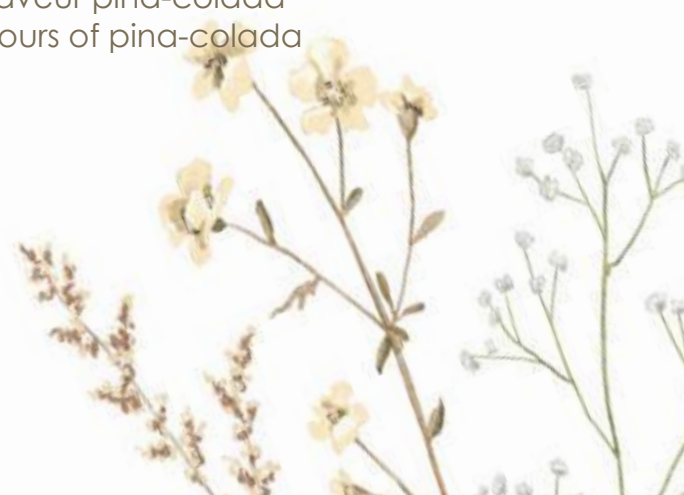
Faisselle (aux herbes fraîches ou au coulis de fruits rouges)  
*Fresh coated cheese (fresh herbs or red fruits coulis)*

---

Soufflé chaud au Grand Marnier  
*Warm Grand Marnier soufflé*

Ou

Noix de coco en trompe l'œil saveur pina-colada  
*Coconuts with trompe l'oeil, flavours of pina-colada*





# Menu Grand Pasumot

en 5 services 148€

Médailles de langoustines, fenouil et asperges blanches,  
vinaigrette à l'orange  
*Medallions of Dublin Bay prawns, fennel and white asparagus,  
orange vinaigrette*

Ou

Bonbons de foie gras de canard, infusion hibiscus, rhubarbe et radis rose  
*Candies of duck foie gras, hibiscus infusion, rhubarb and pink radish*

---

Belles morilles farcies, palet de ris de veau et volaille,  
jus à la cazette de noisette du Morvan  
*Lovely stuffed morels, veal sweetbreads and poultry,  
hazelnut cazette juice from Morvan*

---

Sole en habit vert, mousserons de la Saint Georges, émulsion à l'ail des ours  
*Sole covered whit herbs, monsoons of Saint Georgs,  
emulsion with garlic of bears.*

Ou

Suprêmes et cuisses de caille caramélisés, petits pois et carottes nouvelles  
*Supremes and thighs of quail, peas and baby carrots*

---

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)*

---

Soufflé chaud au Grand Marnier  
*Warm Grand Marnier soufflé*

Ou

Noix de coco en trompe l'œil saveur pina-colada  
*Coconuts with trompe l'oeil, flavours of pina-colada*





# Menu Inspiration du Chef

en 6 services 178€

Médallions de langoustines, fenouil et asperges blanches,  
vinaigrette à l'orange  
*Medallions of Dublin Bay prawns, fennel and white asparagus,  
orange vinaigrette*

Ou

Bonbons de foie gras de canard, infusion hibiscus, rhubarbe et radis rose  
*Candies of duck foie gras, hibiscus infusion, rhubarb and pink radish*

-----  
Belles morilles farcies, palet de ris de veau et volaille,  
jus à la cazette de noisette du Morvan  
*Lovely stuffed morels, veal sweetbreads and poultry,  
hazelnut cazette juice from Morvan*

-----  
Sole en habit vert, mousserons de la Saint Georges, émulsion à l'ail des ours  
*Sole covered whit herbs, monsoons of Saint Georgs,  
emulsion with garlic of bears.*

-----  
Suprêmes et cuisses de caille caramélisés, petits pois et carottes nouvelles  
*Supremes and thighs of quail, peas and baby carrots*

-----  
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)*

-----  
Soufflé chaud au Grand Marnier  
*Warm Grand Marnier soufflé*

Ou

Noix de coco en trompe l'œil saveur pina-colada  
*Coconuts with trompe l'oeil, flavours of pina-colada*

