

Entrées / Starters

Escalope de foie gras de canard poêlée aux abricots Duck foie gras escalope roasted with apricots	34,00 €
Salade de king crabe aux épices douces, avocat, tomates, mozzarella di Bufala et truffes d'été King crab salad with sweet spices, tomatoes, mozzarella di Bufala and summer truffles	49,00 €
La Boîte de caviar Kristall : effilochée de tourteau aux herbes fraîches et avocats La Boîte de caviar Kristall : large crabs shredded fresh herbs with avocados	75,00 €

Poissons / Fishes

Bar poché au beurre d'algues pommes de terre de Noirmoutier confites, caviar kristall Bass poached, potatoes preserved in seaweed butter, caviar kristall	49,00 €
Sole cuite façon meunière, courgettes et amandes fraîches, beurre tomate Dover Sole made style "meunière", zucchinis and fresh almonds, tomato butter	57,00 €
Homard Européen cuit à la plancha, risotto tomate-basilic Roasted European Lobster cooked on plancha, risotto tomatoe-basil	59,00 €

Viandes / Meats

Entrecôte de bœuf Hereford prime d'Irland, girolles et sucres (environ 350gr.) Hereford beef rib steak and girolles mushrooms and sucrose lettuce (about 350 gr.)	47,00 €
Suprêmes et cuisses de pigeon de Corton caramélisés, mousseline de pomme de terres à la Truffes d'été Caramelized breasts and thighs of pigeon, lightly whipped potato purée with Summer Truffles	49,00 €
Côte de veau dorée au sautoir, carottes au cumin (environ 350g) Browned veal chop, carrot with cumin	51,00 €

Fromages / Cheeses

Faisselle (herbes fraîches ou coulis de fruits rouges) Drained soft fresh cheese (with red fruits coulis or fresh aromatic herbs)	6,00 €
Plateau de fromages frais et affinés de nos régions Cheeseboard from our regions	16,00 €

Desserts / Desserts

(à commander en début de repas) (to order at the beginning of the service)

Soufflé au Grand - Marnier, glace vanille Grand - Marnier soufflé, vanilla ice cream	14,00 €
Framboises légèrement arrosées, mousse citron et fromage blanc Lightly seasoned raspberries, lemon mousse and cottage cheese	14,00 €
Palet chocolat aux myrtilles Chocolate blueberries	14,00 €
Saint - Honoré (Servi pour 2 personnes) Saint - Honoré (Served for 2 persons)	28,00 €

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.
Merci de les indiquer au Maître d'Hôtel lors de la prise de commande.
We are available to cater for those of you who have any food allergies
Please do not hesitate to contact the Maître d'hôtel when orderin

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS / Selon les dispositions régies par le décret n 2002-1465
en date du 17/12/2002, le Carmin, ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent
l'origine Européenne de toutes leurs viandes

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED / According to the legal requirement controls by the decret
dated 17/12/2002 n 2002-1465, the Carmin and its suppliers, engage and guaranteee
the European origin of all their meats

Menu Petit Pasumot 55€

Menu Grand Pasumot avec le risotto de crevettes 75€*

Escalope de foie gras de canard poêlée aux abricots

Duck foie gras escalope roasted with apricots



* Risotto de crevettes, tomate et herbes fraîches

Shrimp risotto, tomatoes and fresh herbs



Suprême de volaille fermière,

gnocchi de pommes de terre à la Truffe d'été

Breast farmer chicken, potatoes gnocchi with summer Truffle



Plateau de fromages frais et affinés

Cheeseboard from our regions



Framboises légèrement arrosées, mousse citron et fromage blanc

Lightly seasoned raspberries, lemon mousse and fresh cheese

Les plats élaborés sont sujets à modifications selon l'arrivage et les marées.

Le Chef vous remercie de votre compréhension.

The dishes are subject to modifications according to market arrivals and the sea tide.

The Chef thanks you for your understanding.

Les prix des menus s'entendent hors boissons.

Toute modification d'un menu pourra entraîner une majoration de tarif.

Prices are without any beverage.

Any such changes of a menu could impact the price.

Inspiration du Chef 125 €

Inspiration du Chef sans le Homard 95 € *

Servi pour un minimum de 2 personnes

Served for 2 persons minimum

La Boîte de caviar Kristall : effilochée de tourteau aux herbes fraîches et avocats

La Boîte de caviar Kristall : large crabs shredded fresh herbs with avocados



* Homard Européen cuit à la plancha, risotto tomate-basilic

Roasted European Lobster cooked on plancha, risotto tomatoe-basil



Sole cuite façon meunière, courgettes et amandes fraîches, beurre томатé

Dover Sole made style "meunière", zucchinis and fresh almonds, tomato butter



Suprêmes et cuisses de pigeon de Corton caramélisés,

mousseline de pomme de terres à la Truffes d'été

Caramelized breasts and thighs of pigeon,

lightly whipped potato purée with Summer Truffles



Plateau de fromages frais et affinés

Cheeseboard from our regions



Palet chocolat aux myrtilles

Chocolate blueberries

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.
Merci de les indiquer au Maître d'Hôtel lors de la prise de commande.

We are available to cater for those of you who have any food allergies
Please do not hesitate to contact the Maître d'hôtel when ordering

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS / Selon les dispositions régies par le décret n 2002-1465
en date du 17/12/2002, le Carmin, ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent
l'origine Européenne de toutes leurs viandes

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED / According to the legal requirement controls by the decret
dated 17/12/2002 n 2002-1465, the Carmin and its suppliers, engage and guarantee
the European origin of all their meats