

### Entrées / Starters

Escalope de foie gras de canard fumée et poêlée aux pommes Smoked escalope of duck foie gras with apples	32,00 €
Asperges vertes servies tièdes, sauce mousseline Warm green asparagus, mousseline sauce	39,00 €
Cannelloni de Saint Jacques, crème rafraîchie de petits pois, caviar Cristal Scallop cannelloni, fresh cream of peas, caviar Cristal	42,00 €

### Poissons / Fishes

Lieu jaune en croûte d'agrumes, poireaux crayons et pickles de betteraves Pollack in a citrus fruits crust, baby leeks and pickled beets	42,00 €
Blanc de Saint-Pierre doré à la plancha, artichauts et calamars au chorizo John Dory cook "à la plancha", artichokes and squid, chorizo	47,00 €
Quenelles de sandre et médaillons de homard, sauce homardine Pikeperch quenelle and lobster medallion, homardine sauce with tarragon	48,00 €

### Viandes / Meats

Filet de veau doré au sautoir, primeurs de légumes Browned fillet of veal, new vegetables	51,00 €
Entrecôte de bœuf Hereford prime d'Irlande, cassolette de pommes de terre (environ 350gr.) Hereford beef rib steak and potatoes pot (about 350 gr.)	53,00 €
Gigot d'agneau de lait des Pyrénées frotté aux aromates, Mogettes de Vendée, vrai jus perlé (Servi pour deux personnes) Leg of milk-fed lamb from the Pyrenees with aromatic herbs, Mogettes de Vendée (beans), whole juice (Served for 2 persons minimum)	95,00 €

## 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 pain d'épices, sauce orange-passion, glace lait brebis Ginger bread soufflé and orange-passion sauce, freeze milk of ewe	14,00 €
Eclair au marron, feuille craquante chocolat, noisettes caramélisées Chestnut éclair, crunchy chocolate leaf, caramelized hazelnuts	14,00 €
Crousti - crémeux chocolat Crusty – creamy chocolate	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 saumon 75€\*

Foie gras de canard aux langoustines, chutney d'artichauts et agrumes

Duck foie gras with scampis, artichokes and citrus fruits chutney



\* Dos de saumon snacké au sésame, fenouil confit

\* braised salmon with sesame, confit fennel



Suprême et cuisse de pigeon de Corton caramélisés,

asperges vertes et mousseline de pomme de terres

Caramelized breast and thigh of pigeon,

green asparagus and lightly whipped potato purée



Plateau de fromages frais et affinés

Cheeseboard from our regions



Fine tarte renversée aux agrumes

Thin citrus fruits tart

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 cannelloni 95 €\*

Servi pour un minimum de 2 personnes

Served for 2 persons minimum

Escalope de foie gras de canard fumée et poêlée aux pommes

Smoked escalope of duck foie gras with apples



\* Cannelloni de Saint Jacques, crème rafraîchie de petits pois, caviar Cristal

Scallop cannelloni, fresh cream of peas, caviar Cristal



Lieu jaune en croûte d'agrumes, poireaux crayons et pickles de betteraves

Pollack in a citrus fruits crust, baby leeks and pickled beets



Pièce de Bœuf Wagyu du Japon,

écrasée de pommes de terre et asperges vertes à la cazette de noisette du Morvan

Beef Wagyu from Japan, mashed potato and green asparagus with hazelnut



Plateau de fromages frais et affinés

Cheeseboard from our regions



Choix des desserts à la carte

Choice of desserts from « à la carte »

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