

Menu Pasumot

Petit Pasumot	en 4 services	58€
Grand Pasumot	en 5 services (avec le lieu et le boeuf)	78€

Foie gras de canard aux langoustines, chutney de fenouil et agrumes

Duck foie gras with scampis, fennel and citrus fruits chutney

Ou

Grosses crevettes en habit croustillant, réduction d'orange et jasmin

Big shrimps in crunchy dress, orange and jasmine juice



Lieu jaune cuit au naturel, écrasée de pommes de terre, sauce coquillage

Pollack in a citrus fruits crust, mashed potatoes

Ou / Et

Filet de Bœuf doré au sautoir, fondue de tomates et giroles

Pan fry filet of beef, slow-simmered tomatoes and chanterelles mushrooms



Sélection de fromages frais et affinés de nos régions

Selection of cheeses, fresh & refined, from our regions



Framboises légèrement arrosées, mousse mascarpone et citron

Lightly seasoned raspberries, mascarpone and lemon mousse

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.

L'Inspiration du Chef en 5 services 95€
en 6 services (avec les spaghetti*) 125€

Servi pour un minimum de 2 personnes
Served for 2 persons minimum

Ventrèche de thon en superposition, fondue d'aubergine et tomates
Belly of tuna, eggplant caviar and tomatoes



* Spaghetti au homard européen, sauce homardine à l'estragon
European lobster spaghetti, lobster sauce with tarragon



Blanc de Saint-Pierre juste saisi, escalivade de légumes, coulis de basilic
Pan-sautéed John Dory, vegetables escalivade, basil coulis



Suprême et cuisse de pigeon de Corton caramélisés,
mouseline de pommes de terre aux Truffes d'été
Caramelized breasts and thighs Corton's of pigeon,
lightly whipped potato purée, Burgundy truffle



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



Plaisir au chocolat - cassis
Chocolate pleasure with blackcurrants

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