

Menu Pasumot

Petit Pasumot	en 4 services	58€
Grand Pasumot	en 5 services (avec la quenelle et le pigeon)	78€

Foie gras de canard poché au vin rouge,
chutney de figues et cassis noirs de Bourgogne

Duck foie gras poached in red wine, fig chutney and blackcurrants

Ou

Grosses crevettes justes saisies, émulsion de potimarron et châtaigne

Grilled king prawns, pumpkin emulsion, chestnuts



Quenelle de sandre et médaillons de homard, sauce homardine

Pikeperch quenelle and lobster medallion, homardine sauce with tarragon

Ou / Et

Suprême et cuisse de pigeon caramélisés, choux farci, carottes et champignon

Caramelized breast and thigh of pigeon, stuffed cabbage, carrots and mushroom



Sélection de fromages frais et affinés de nos régions

Selection of cheeses, fresh & refined, from our regions



Sablé Breton, mangue - passion râpée de citron vert et coco

Shortbread mango - passion, grated lime and coconut

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 la raviole*) 125€

Servi pour un minimum de 2 personnes

Served for 2 persons minimum

Rouelles de pommes de terre au beurre d'algues, tartare d'huîtres et caviar Kristal
Crystallized potatoes with butter of seaweeds oyster tartar and caviar Kristal Gold



* Raviole de cèpes et lard fumé, cappuccino de champignons aux éclats de noisettes
Cepe mushroom ravioli and smoked bacon, mushroom cappuccino and hazelnuts



Filet de rouget Barbet snacké, risotto au vin rouge, jus d'arêtes

Fillet of red mullet grilled, risotto with red wine



Ris de veau doré au sautoir, mousseline de cèleri à la vanille et poireau nain
Roast veal sweetbread, lightly whipped celery purée in vanilla and babies' leek



Sélection de fromages frais et affinés de nos régions

Selection of cheeses, fresh & refined, from our regions



Eclair chocolat gianduja

Gianduja chocolate éclair

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