

Formule Déjeuner

ENTREE - PLAT – DESSERT 50 €

* FROMAGE (+9 €)

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

Escargots et girolles, herbes fraîches
Snails and chanterelles, fresh herbs

ou

Escalope de foie gras de canard poêlé aux mirabelles
Pan-fried duck foie gras escalope with mirabelles



Longe de veau aux aromates, légumes du jardin d'Augustin
Loin of veal with herbs, vegetables from the garden of Augustin

ou

Dos de saumon cuit à l'unilatéral, fenouil et jeunes pousses, sauce Choron
*Backs of salmon grilled on one side only,
fennel and young shoots, Choron sauce*



* La sélection de fromages frais et affinés du Chef
Chef's cheeses selection

ou

* La Faisselle : aux herbes fraîches **ou** coulis de fruits rouges
Drained soft fresh cow cheese : fresh herbs or red fruits coulis



Omelette norvégienne, abricot-verveine
Norwegian Omelet, apricot-verbena



Menu Petit Pasumot

en 4 services 118€

Pithiviers d'artichauts au comté et son jus torréfié
Artichokes and comté cheese in puff pastry and its roasted juice

Ou

Thon rouge juste saisi, caviar d'aubergines blanches,
pignons de pin et sauce vierge
*Bluefin tuna just caught, white eggplant caviar,
pine nuts and virgin sauce*

Ombre chevalier cuit au naturel, courgettes et girolles, sauce crémant
Arctic char cooked natural, courgettes and chanterelles, crémant sauce

Ou

Suprêmes et cuisses de caille caramélisés,
pommes de terre au beurre d'aromates et oignons roses
Supremes and thighs of quail, potatoes in herbs butter and pink onions

Sélection de fromages frais et affinés du Chef
Chef's cheeses selection

Ou

La Faisselle : aux herbes fraîches **OU** coulis de fruits rouges
Drained soft fresh cow cheese : fresh herbs or red fruits coulis

Soufflé chaud à la noisette, sorbet citron
Warm hazelnut soufflé, lemon sorbet

Ou

Croustillant figes et glace amande
Crispy figs and almond ice





Menu Grand Pasumot

en 5 services 148€

Pithiviers d'artichauts au comté et son jus torréfié
Artichokes and comté cheese in puff pastry and its roasted juice

Ou

Thon rouge juste saisi, caviar d'aubergines blanches,
pignons de pin et sauce vierge
*Bluefin tuna just caught, white eggplant caviar,
pine nuts and virgin sauce*



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



Omble chevalier cuit au naturel, courgettes et girolles, sauce crémant
Arctic char cooked natural, courgettes and chanterelles, crémant sauce

Ou

Suprêmes et cuisses de caille caramélisés,
pommes de terre au beurre d'aromates et oignons roses
Supremes and thighs of quail, potatoes in herbs butter and pink onions



La sélection de fromages frais et affinés du Chef
Chef's cheeses selection

Ou

La Faisselle : aux herbes fraîches **OU** coulis de fruits rouges
Drained soft fresh cow cheese : fresh herbs or red fruits coulis



Soufflé chaud à la noisette, sorbet citron
Warm hazelnut soufflé, lemon sorbet

Ou

Croustillant figues et glace amande
Crispy figs and almond ice





Menu Inspiration du Chef

en 6 services 178€

Pithiviers d'artichauts au comté et son jus torréfié
Artichokes and comté cheese in puff pastry and its roasted juice

Ou

Thon rouge juste saisi, caviar d'aubergines blanches,
pignons de pin et sauce vierge
*Bluefin tuna just caught, white eggplant caviar,
pine nuts and virgin sauce*



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



Omble chevalier cuit au naturel, courgettes et girolles, sauce crémant
Arctic char cooked natural, courgettes and chanterelles, crémant sauce



Suprêmes et cuisses de caille caramélisés,
pommes de terre au beurre d'aromates et oignons roses
Supremes and thighs of quail, potatoes in herbs butter and pink onions



La sélection de fromages frais et affinés du Chef
Chef's cheeses selection

Ou

La Faisselle : aux herbes fraîches **ou** coulis de fruits rouges
*Drained soft fresh cow cheese : fresh herbs **or** red fruits coulis*



Soufflé chaud à la noisette, sorbet citron
Warm hazelnut soufflé, lemon sorbet

Ou

Croustillant figues et glace amande
Crispy figs and almond ice

