

Formule Déjeuner

ENTREE - PLAT –.FROMAGE **OU** DESSERT 50 €

ENTREE - PLAT –.FROMAGE **ET** DESSERT 59 €

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

Oeuf dit parfait façon carbonara
Carbonara perfect egg

ou

Soupe crémeuse de châtaigne à la cardamome et foie gras de canard poêlé
Creamy chestnut soup with cardamom and pan-fried duck liver



Longe de veau aux aromates,
mouseline de pommes de terre et champignons
Loin of veal with herbs, lightly whipped potato purée, mushrooms

ou

La pêche du jour
Catch of the day



* 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



Profiterole glace vanille et sauce chocolat
Profiterole vanilla ice cream chocolate sauce



Menu Petit Pasumot

en 4 services 118€

Pithiviers de pommes de terre, foie gras et cèpes
Duck liver, potatoes and porcini mushrooms in puff pastry

Ou

Croque Saint Jacques aux piquillos et truffes de Bourgogne,
crèmeux d'artichauts
*Scallops like "Croque Monsieur",
piquillos and Burgundy truffles, artichokes sauce*

Omble chevalier cuit au naturel,
quenelle de sandre et écrevisses, fondue de poireaux
Arctic char cooked natural, pikeperch dumpling and crayfish, leek fondue

Ou

Suprêmes et cuisses de caille caramélisés,
gnocchi de potimarron et navets glacés au sucre muscavodo
*Supremes and thighs of quail,
pumpkin gnocchi and turnips with muscavodo sugar*

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

Mont blanc glacé, gelée au gin
Chestnut ice cream parfait, meringue and Gin jelly



Menu Grand Pasumot

en 5 services 148€

Pithiviers de pommes de terre, foie gras et cèpes
Duck liver, potatoes and porcini mushrooms in puff pastry

Ou

Croque Saint Jacques aux piquillos et truffes de Bourgogne,
crèmeux d'artichauts
*Scallops like "Croque Monsieur",
piquillos and Burgundy truffles, artichokes sauce*

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

Omble chevalier cuit au naturel,
quenelle de sandre et écrevisses, fondue de poireaux
Arctic char cooked natural, pikeperch dumpling and crayfish, leek fondue

Ou

Suprêmes et cuisses de caille caramélisés,
gnocchi de potimarron et navets glacés au sucre muscavodo
*Supremes and thighs of quail,
pumpkin gnocchi and turnips with muscavodo sugar*

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

Mont blanc glacé, gelée au gin
Chestnut ice cream parfait, meringue and gin jelly





Menu Inspiration du Chef

en 6 services 178€

Pithiviers de pommes de terre, foie gras et cèpes
Duck liver, potatoes and porcini mushrooms in puff pastry

Ou

Croque Saint Jacques aux piquillos et truffes de Bourgogne,
crèmeux d'artichauts
*Scallops like "Croque Monsieur",
piquillos and Burgundy truffles, artichokes sauce*

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

Omble chevalier cuit au naturel,
quenelle de sandre et écrevisses, fondue de poireaux
Arctic char cooked natural, pikeperch dumpling and crayfish, leek fondue

Suprêmes et cuisses de caille caramélisés,
gnocchi de potimarron et navets glacés au sucre muscavodo
*Supremes and thighs of quail,
pumpkin gnocchi and turnips with muscavodo sugar*

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

Mont blanc glacé, gelée au gin
Chestnut ice cream parfait, meringue and gin jelly

