

Formule Déjeuner
ENTREE - PLAT – FROMAGE OU DESSERT 50 €
ENTREE - PLAT – FROMAGE ET DESSERT 59 €

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

Levée de rouget de roche, compotée de légumes du soleil, huile de roquette
Red mullet fillet, sun vegetables, rocket oil

ou

Œuf de « Gauloise Noire » façon Meurette
“Black Gauloise” Egg Meurette style



Dos de saumon “Label Rouge Ecosse”, fenouil confit,
vinaigrette jaune d’œuf aux herbes
*Back of salmon “Red label Scotland”,
candied fennel, egg yolk vinaigrette with herbs*

ou

Filet de canette aux asperges vertes et gnocchi de pommes de terre,
sauce au poivre
Duck fillet with green asparagus and potato gnocchi, green pepper sauce



La sélection de fromages 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*



Fine meringue, tartare de fraise, mousse légère citron et poivre long
Strawberry tartare, meringue, light lemon mousse with long pepper



Menu Petit Pasumot

en 4 services 118€

Pressé de foie gras de canard aux langoustines et artichauts, coulis d'agrumes
Pressed duck foie gras with langoustines and artichoke, citrus coulis

Ou

Salade de Homard européen à l'estragon, sauce romesco
European lobster salad with tarragon and romesco sauce



Blanc de bar cuit au naturel, asperges vertes et morilles
Naturally cooked sea bass white, green asparagus and morels

Ou

La Caille : les suprêmes rôtis et les cuisses confites en tartelette,
galette de maïs, jus au poivre de cassis
*Roasted quail supremes, candied thigh tart, corn cake,
black current pepper juice*



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 verveine, sorbet pamplemousse
Hot verbena soufflé, grapefruit sorbet

Ou

Feuille à feuille chocolat et Chartreuse
Chocolat leaf, Chartreuse





Menu Grand Pasumot

en 5 services 148€

Pressé de foie gras de canard aux langoustines et artichauts, coulis d'agrumes
Pressed duck foie gras with langoustines and artichoke, citrus coulis

Ou

Salade de Homard européen à l'estragon, sauce romesco
European lobster salad with tarragon and romesco sauce

Raviole ouverte de jaune d'œuf fumé, petits pois,
carpaccio de crevettes et caviar osciètre
*Open ravioli of smoked egg yolk, green peas,
shrimp carpaccio and caviar osciètre*

Blanc de bar cuit au naturel, asperges vertes et morilles
Naturally cooked sea bass white, green asparagus and morels

Ou

La Caille : les suprêmes rôtis et les cuisses confites en tartelette,
galette de maïs, jus au poivre de cassis
*Roasted quail supremes, candied thigh tart, corn cake,
black current pepper juice*

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 verveine, sorbet pamplemousse
Hot verbena soufflé, grapefruit sorbet

Ou

Feuille à feuille chocolat et Chartreuse
Chocolat leaf, Chartreuse



Menu Inspiration

en 6 services 178€

Pressé de foie gras de canard aux langoustines et artichauts, coulis d'agrumes
Pressed duck foie gras with langoustines and artichoke, citrus coulis

Ou

Salade de Homard européen à l'estragon, sauce romesco
European lobster salad with tarragon and romesco sauce

Raviole ouverte de jaune d'œuf fumé, petits pois,
carpaccio de crevettes et caviar osciètre
*Open ravioli of smoked egg yolk, green peas,
shrimp carpaccio and caviar osciètre*

Blanc de bar cuit au naturel, asperges vertes et morilles
Naturally cooked sea bass white, green asparagus and morels

La Caille : les suprêmes rôtis et les cuisses confites en tartelette,
galette de maïs, jus au poivre de cassis
*Roasted quail supremes, candied thigh tart, corn cake,
black current pepper juice*

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 verveine, sorbet pamplemousse
Hot verbena soufflé, grapefruit sorbet

Ou

Feuille à feuille chocolat et Chartreuse
Chocolat leaf, Chartreuse