

# Formule Déjeuner

ENTREE - PLAT – DESSERT 50 €

\* FROMAGE (+9 €)

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

Aubergine rôtie à l'orientale,  
boulgour aux épices douces et fruits secs, sauce yaourt  
*Roasted oriental eggplant,  
sweet spices bulgur and dried fruit, yogurt sauce*

*ou*

Œuf parfait, émulsion de petits pois, copeaux de parmesan, huile de romarin  
*Perfect egg, green peas emulsion, parmesan, rosemary oil*



Magret de canard rôti, polenta crémeuse aux champignons  
*Roasted duck breast, creamy polenta with mushrooms*

*ou*

Filet de bar juste saisi légumes grillés, jus tomate  
*Sea bass filet, grilled vegetables, tomato 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*



Paris-Brest  
*Paris-Brest*



## Menu Petit Pasumot

en 4 services 118€

Foie gras de canard poêlé aux cerises  
*Fried duck foie gras with cherries*

Ou

Croustillants de langoustines au basilic, caviar d'aubergines  
*Dublin Bay prawn crisps with basil, eggplant caviar*



Sole cuite façon meunière, courgettes et amandes, beurre tomaté  
*Sole cooked meunière style, zucchini and almonds, tomato butter*

Ou

Suprêmes et cuisses de cailles caramélisés, légumes de saison  
*Supremes and thighs of quail, season vegetables*



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*



Vacherin fraise, mousse légère au citron  
*Iced meringue cake with strawberries, lemon mousse*

Ou

Soufflé chaud à la pistache, glace au safran et framboises fraîches  
*Warm pistachio soufflé, saffron ice cream and fresh raspberry*





# Menu Grand Pasumot

en 5 services 148€

Foie gras de canard poêlé aux cerises  
*Fried duck foie gras with cherries*

Ou

Croustillants de langoustines au basilic, caviar d'aubergines  
*Dublin Bay prawn crisps with basil, eggplant caviar*

---

Raviole de brousse aux épices douces et écrevisses, bouillon iodé  
*Bush ravioli with sweet spices and crayfish, iodized broth*

---

Sole cuite façon meunière, courgettes et amandes, beurre tomaté  
*Sole cooked meunière style, zucchini and almonds, tomato butter*

Ou

Suprêmes et cuisses de cailles caramélisés, légumes de saison  
*Supremes and thighs of quail, season vegetables*

---

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*

---

Vacherin fraise, mousse légère au citron  
*Iced meringue cake with strawberries, lemon mousse*

Ou

Soufflé chaud à la pistache, glace au safran et framboises fraîches  
*Warm pistachio soufflé, saffron ice cream and fresh raspberry*





# Menu Inspiration du Chef

en 6 services 178€

Foie gras de canard poêlé aux cerises  
*Fried duck foie gras with cherries*

Ou

Croustillants de langoustines au basilic, caviar d'aubergines  
*Dublin Bay prawn crisps with basil, eggplant caviar*



Raviole de brousse aux épices douces et écrevisses, bouillon iodé  
*Bush ravioli with sweet spices and crayfish, iodized broth*



Sole cuite façon meunière, courgettes et amandes, beurre tomaté  
*Sole cooked meunière style, zucchini and almonds, tomato butter*



Suprêmes et cuisses de cailles caramélisés, légumes de saison  
*Supremes and thighs of quail, season vegetables*



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*



Vacherin fraise, mousse légère au citron  
*Iced meringue cake with strawberries, lemon mousse*

Ou

Soufflé chaud à la pistache, glace au safran et framboises fraîches  
*Warm pistachio soufflé, saffron ice cream and fresh raspberry*

