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

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

Ballotine de faisan, salade de mâche
à l'huile de noisette
Pheasant ballotine, lamb's lettuce salad
with hazelnut oil
ou
Saint Jacques juste saisie, risotto de Fregola Sarda,
sauce homardine
Just seared scallops, Fregola Sarda risotto,
lobster sauce

Pêche du jour, fondue d'épinards,
gnocchi de potimarron
Fish of the day, spinach fondue,
pumpkin gnocchi
ou
Suprême de volaille fermière façon Gaston Gérard,
mousseline de pommes de terre
Free-range chicken supreme, Gaston Gérard style, potato mousseline

La sélection de fromages frais et affinés
Selection of fresh and aged cheeses
ou
La Faisselle :
aux herbes fraîches ou coulis de fruits rouges
Drained soft fresh cow cheese :
fresh herbs or red fruits coulis

Le traditionnel baba au rhum, crème fouettée à la vanille
Traditional baba with rhum and vanilla whipped cream

Menu Petit Pasumot

en 4 services 118€

Médaillon de foie gras de canard à la mirabelle, éclats de pistaches,
crumble de magret fumé
Duck foie gras medallion with mirabelle, crushed pistachios,
smoked duck breast crumble

Ou

Noix de Saint Jacques snackées, mousseline de potimarron,
effeuillés de choux de Bruxelles, caviar Oscietre
Seared scallops, pumpkin mousseline, Brussels sprouts leaves
and caviar Oscietre

Blanc de sole cuit au naturel, fondue de poireaux, sauce Bercy
Natural sole filet, leek fondue, Bercy sauce

Ou

Lièvre à la Royale façon Sénateur Couteaux,
mousseline de pommes de terre
Hare à la Royale, Sénateur Couteaux style, potato mousseline

Sélection de fromages frais et affinés
Selection of fresh and aged cheeses

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 poire, glace caramel au beurre salé
Warm pear soufflé, salted butter caramel ice cream

Ou

Couronne à la Cazette de noisette du Morvan, émulsion citron
Morvan hazelnut Cazette crown, lemon emulsion

Menu Grand Pasumot

en 5 services 148€

Médaillon de foie gras de canard à la mirabelle, éclats de pistaches,
crumble de magret fumé
Duck foie gras medallion with mirabelle, crushed pistachios,
smoked duck breast crumble

Ou

Noix de Saint Jacques snackées, mousseline de potimarron,
effeuillés de choux de Bruxelles, caviar Oscietre
Seared scallops, pumpkin mousseline, Brussels sprouts leaves
and caviar Oscietre

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

Blanc de sole cuit au naturel, fondue de poireaux, sauce Bercy
Natural sole filet, leek fondue, Bercy sauce

Ou

Lièvre à la Royale façon Sénateur Couteaux,
mousseline de pommes de terre
Hare à la Royale, Sénateur Couteaux style, potato mousseline

La sélection de fromages frais et affinés
Selection of fresh and aged cheeses

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 poire, glace caramel au beurre salé
Warm pear soufflé, salted butter caramel ice cream

Ou

Couronne à la Cazette de noisette du Morvan, émulsion citron
Morvan hazelnut Cazette crown, lemon emulsion

Menu Inspiration

en 6 services 178€

Médaillon de foie gras de canard à la mirabelle, éclats de pistaches,
crumble de magret fumé
Duck foie gras medallion with mirabelle, pistachio pieces,
smoked duck breast crumble

Ou

Noix de Saint Jacques snackées, mousseline de potimarron,
effeuillés de choux de Bruxelles, caviar Osciètre
Seared scallops, pumpkin mousseline, Brussels sprouts leaves
and caviar Osciètre

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

Blanc de sole cuit au naturel, fondue de poireaux, sauce Bercy
Natural sole filet, leek fondue, Bercy sauce

Lièvre à la Royale façon Sénateur Couteaux,
mousseline de pommes de terre
Hare à la Royale, Sénateur Couteaux style, potato mousseline

La sélection de fromages frais et affinés du Chef
Selection of fresh and aged cheeses

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 poire, glace caramel au beurre salé
Warm pear soufflé, salted butter caramel ice cream

Ou

Couronne à la Cazette de noisette du Morvan, émulsion citron

Morvan hazelnut Cazette crown, lemon emulsion