

Menu Petit Pasumot 55€
Menu Grand Pasumot avec le saumon 75€*

Foie gras de canard aux langoustines, chutney d'artichauts et agrumes
Duck foie gras with scampis, artichokes and citrus fruits chutney



* Dos de saumon snacké au sésame, fenouil confit

* braised salmon with sesame, confit fennel



Suprême et cuisse de pigeon de Corton caramélisés,
asperges vertes et mousseline de pomme de terres

Caramelized breast and thigh of pigeon,
green asparagus and lightly whipped potato purée



Plateau de fromages frais et affinés

Cheeseboard from our regions



Fine tarte renversée aux agrumes

Thin citrus fruits tart

Inspiration du Chef 125 €
Inspiration du Chef sans le Cannelloni 95 €*

Servi pour un minimum de 2 personnes

Served for 2 persons minimum

Escalope de foie gras de canard fumée et poêlée aux pommes

Smoked escalope of duck foie gras with apples



* Cannelloni de Saint Jacques, crème rafraîchie de petits pois, caviar Cristal

Scallop cannelloni, fresh cream of peas, caviar Cristal



Lieu jaune en croûte d'agrumes, poireaux crayons et pickles de betteraves

Pollack in a citrus fruits crust, baby leeks and pickled beets



Pièce de Bœuf Wagyu du Japon,

écrasée de pommes de terre et asperges vertes à la cazette de noisette du Morvan

Beef Wagyu from Japan, mashed potato and green asparagus with hazelnut



Plateau de fromages frais et affinés

Cheeseboard from our regions



Choix des desserts à la carte

Choice of desserts from « à la carte »