Le Carmin
RESTAURANT

Entrées froides:

Saumon fumé aux sarments de vigne, crème acidulée	21,00 €
Cannelloni de Saint - Jacques marinées aux épices douces, asperges vertes de Mallemort	24,00 €
Rouelle de pommes de terre au beurre d'algues, tartare d'huîtres et caviar Kristal Gold	29,00 €

Entrées chaudes:

Tête de veau poêlée aux simples, sauce ravigote et piquillos	18,00 €
Noix de Saint - Jacques juste saisies, ravioles de confit d'oignon et magret de canard fumé, râpée de truffe noire	31,00 €
Premières asperges vertes du domaine Saint -Vincent servies tièdes, sauce mousseline	39,00 €

Poissons

Quenelles de sandre et médaillons de homard européen, sauce homardine à l'estragon	44,00 €
Blanc de Saint-Pierre doré à la plancha, artichauts et supions au chorizo	47,00 €
Sole cuite façon meunière, sifflets de poireaux, coquillages et crevettes	49,00 €

Viandes :

Gigot d'agneau de lait d'Aragon frotté aux aromates, haricots chevrier, vrai jus perlé	51,00 €
Côte de veau de nos régions dorée au sautoir, mêlée d'asperges vertes et lard paysan	53,00 €
Entrecôte de bœuf de Galice, lentilles du Puy au foie gras et truffe noire	57,00 €

Fromages :

Faisselle (herbes fraîches ou coulis de fruits rouges)	6,00 €
Plateau de fromages frais et affinés de nos régions	14,00 €

Desserts : (à commander en début de repas)

Baba au rhum, crème légère fouettée à la vanille Bourbon	12,00 €
Soufflé à la prunelle de Bourgogne	12,00 €
Crousti - Crémeux chocolat, glace vanille	12,00 €
Tarte fine aux pommes, glace vanille	12,00 €

Viandes d'origine France et Union Européenne.

Toutes nos prestations sont prix net et service compris.

Le Carmin
RESTAURANT

Menu Carnot 35€

Servi au déjeuner et au dîner du mardi au samedi
(hors jours fériés)

Coque persillée aux escargots de Bourgogne,
écume à l'ail doux

Dos de cabillaud cuit au naturel,
supions et chorizo,
risotto à l'encre de seiche

Faisselle aux herbes fraiches

Subtile fraîcheur de rose, élixir litchi

Formule déjeuner Menu Carnot

Entrée, plat : 27 €
Plat, dessert : 25 €
Entrée, plat, dessert : 31 €

Les prix des menus s'entendent hors boissons.
Toute modification d'un menu pourra entraîner une majoration de tarif.

Menu Pasumot 55€

Menu Pasumot avec le foie gras 75€ *

Cannelloni de Saint - Jacques marinées
aux épices douces,
asperges vertes de Mallemort

* Escalope de foie gras de canard
pochée dans un bouillon,
légumes et truffe noire

Filet de pigeon en crumble,
chou farci, palets de butternut

Plateau de fromages frais et affinés

Pillow chocolat, cœur banane – citron vert

Menu Le Carmin 95€

Rouelle de pommes de terre au beurre d'algues,
tartare d'huîtres et caviar Kristal Gold

Sole cuite façon meunière, sifflets de poireaux,
coquillages et crevettes

Trou bourguignon

Filet de bœuf doré au sautoir,
asperges vertes, truffe noire

Plateau de fromages frais et affinés

Dessert aux choix