

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI (FOR THE LUNCH ONLY)

Entrée + Plat (STARTER + MAIN) : 25 €

Plat + Dessert (MAIN + DESSERT) : 25 €

Entrée + Plat + Dessert (STARTER + MAIN + DESSERT) : 30 €

Les entrées de notre formule (*Starters*)

L'ŒUF PARFAIT BIO

Et sa crème d'asperge verte du Clos Mejean, chips de pain
(Soft boiled egg with green asparagus soup and bread crisps)

Ou / Or

LE MERLAN

En goujonnettes façon « Fish & Chips » et sauce tartare
(Fried whiting fish like "fish & chips" and tartare sauce)

Les plats de notre formule (*Main courses*)

LE SAUMON

A l'oseille et riz noir de Camargue
(Salmon fillet with sorrel cream and black rice from Camargue)

Ou / Or

L'AGNEAU

En croustillant comme une Pastilla et mousseline de pomme de terre au Comté
(Lamb « pastilla », mashed potatoes with Comté cheese)

Les desserts de notre formule

Sélection de fromages affinés (*Cheeses platter*)

Ou / Or

L'ANANAS

En raviole, premières fraises, crème Diplomate à la vanille, coulis passion et crème fouettée
(Pineapple ravioli, strawberries, vanilla custard cream, passion fruits sauce and whipped cream)

Ou / Or

LE CHOCOLAT NOIR

En petits beignets coulant, crème « Dulce de Leche », agrumes et tuile croquante au cacao
(Chocolates donuts, « Dulce de Leche » cream, citrus and cocoa biscuit)

Ou / Or

LE SORBET DU MOMENT

Avec ses fruits frais et son coulis de fruits (*Sorbet of the day with fresh fruits*)

Menu Initiation à 40 € en 3 Temps

LA GAMBAS ET LE POULPE DE MEDITERRANEE

Snackés, asperges vertes du Clos Mejean, sauce soja et citron
(Shrimps and grilled octopus, local green asparagus, soya and lemon sauce)

OU / Or

LA QUEUE DE BOEUF

En raviole, au vin rouge façon Meurette et chou kale au sautoir
(Oxtail ravioli, red wine sauce and roasted cabbage)



LE FILET DE MERLU DE LIGNE OU DE DORADE ROYALE *(selon arrivage)*

Rôti, déclinaison de petits pois et sauce hollandaise à l'ail des ours
(Hake or Sea bream fillet (according to arrival) with green peas and hollandaise sauce with wild garlic)

OU / Or

LE COCHON

En filet mignon confit et en croûte de moutarde de Meaux, houmous aux herbes,
Pois chiche et jus de viande à l'estragon
(Candied pork tenderloin with mustard crust, humus and chickpeas, tarragon sauce)



LE FROMAGE

Accompagné de notre confiture maison *(Cheese platter)*

OU / Or

LA PAVLOVA

Mangue et kiwi, meringue fondante, fromage blanc et jus exotique
(Meringue dessert with mango, kiwi white cheese and exotic juice)

OU / Or

LE CAMEL

Fève de tonka, chocolat, praliné amande-tonka et fleur de sel
(Caramel, chocolate, tonka beans, almond and tonka praline and salt flower)

Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 48 €

This menu with cheese AND dessert : 48 €

Menu Dégustation à 60 € en 5 Temps

(Menu servi pour l'ensemble des convives d'une table)

Grignotages - *Some « tapas » to start...*



LA GAMBAS ET LE POULPE DE MEDITERRANEE

Snackés, asperges vertes du Clos Mejean, sauce soja et citron
(Shrimps and grilled octopus, local green asparagus, soya and lemon sauce)

OU / Or

LA QUEUE DE BOEUF

En raviole, au vin rouge façon Meurette et chou kale au sautoir
(Oxtail ravioli, red wine sauce and roasted cabbage)



LE FILET DE TURBOT OU DE SAINT-PIERRE *(selon arrivage)*

Rôti, déclinaison de petits pois et sauce hollandaise à l'ail des ours
(Turbot or John Dory fillet (according to arrival) with green peas and hollandaise sauce with wild garlic)



LE PIGEON

Rôti au beurre, croustillant de pommes de terre, blettes confites, cuisse en crépinette
et jus de viande à la truffe Tuber Melanosporum
(Roasted pigeon, potatoes, candied swiss chards and truffle sauce)



LE FROMAGE

Accompagné de notre confiture maison *(Cheese platter)*

OU / Or

LA PAVLOVA

Mangue et kiwi, meringue fondante, fromage blanc et jus exotique
(Meringue dessert with mango, kiwi white cheese and exotic juice)

OU / Or

LE CAMEL

Fève de tonka, chocolat, praliné amande-tonka et fleur de sel
(Caramel, chocolate, tonka beans, almond and tonka praline and salt flower)

Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 68 €

This menu with cheese AND dessert : 68 €

Menu Emotion à 80 € en 7 Temps

(Menu servi pour l'ensemble des convives d'une table)

Grignotages - *Some « tapas » to start...*



LA GAMBAS ET LE POULPE DE MEDITERRANEE

Snackés, asperges vertes du Clos Mejean et sauce soja et citron
(Shrimps and grilled octopus, local green asparagus, soya and lemon sauce)



LA QUEUE DE BOEUF

En raviole, au vin rouge façon Meurette et chou kale au sautoir
(Oxtail ravioli, red wine sauce and roasted cabbage)



LE FILET DE TURBOT OU DE SAINT-PIERRE *(selon arrivage)*

Rôti, déclinaison de petits pois et sauce hollandaise à l'ail des ours
(Turbot or John Dory fillet (according to arrival) with green peas and hollandaise sauce with wild garlic)



LE PIGEON

Rôti au beurre, croustillant de pommes de terre, blettes confites, cuisse en crépinette
et jus de viande à la truffe Tuber Melanosporum
(Roasted pigeon, potatoes, candied swiss chards and truffle sauce)



LE FROMAGE

Accompagné de notre confiture maison *(Cheese platter)*

OU / Or

LA PAVLOVA

Mangue et kiwi, meringue fondante, fromage blanc et jus exotique
(Meringue dessert with mango, kiwi white cheese and exotic juice)



LE CAMEL

Fève de tonka, chocolat, praliné amande-tonka et fleur de sel
(Caramel, chocolate, tonka beans, almond and tonka praline and salt flower)

Ce menu peut vous être proposé avec le fromage ET les 2 desserts à 88 €

This menu with the cheese AND the 2 desserts : 88 €

A la Carte

Pour débiter / To start with

Grignotage en trois bouchées apéritives (*Some « tapas » to start...*) 12 €

Les entrées de saison / Starters

LA GAMBAS ET LE POULPE DE MEDITERRANEE 25 €

Snackés, asperges vertes du Clos Mejean et sauce soja et citron
(*Shrimps and grilled octopus, local green asparagus, soya and lemon sauce*)

LA QUEUE DE BŒUF 25 €

En raviole, au vin rouge façon Meurette et chou kale au sautoir
(*Oxtail ravioli, red wine sauce and roasted cabbage*)

Les plats du moment / Main Courses

LE FILET DE TURBOT OU DE SAINT-PIERRE (*selon arrivage*) 35 €

Rôti, déclinaison de petits pois et sauce hollandaise à l'ail des ours
(*Turbot or John Dory fillet (according to arrival) with green peas and hollandaise sauce with wild garlic*)

LE PIGEON 35 €

Rôti au beurre, croustillant de pommes de terre, blettes confites, cuisse en crépinette
et jus de viande à la truffe *Tuber Melanosporum*
(*Roasted pigeon, potatoes, candied swiss chards and truffle sauce*)

Les desserts et gourmandises à la carte

LE FROMAGE 12 €

Accompagné de notre confiture maison (*Cheese platter*)

LA PAVLOVA 14 €

Mangue et kiwi, meringue fondante, fromage blanc et jus exotique
(*Meringue dessert with mango, kiwi white cheese and exotic juice*)

LE CAMEL 14 €

Fève de tonka, chocolat, praliné amande-tonka et fleur de sel

(Caramel, chocolate, tonka beans, almond and tonka praline and salt flower)

L'AGAPE vous propose également de délicieux gâteaux à emporter

(A COMMANDER AU PLUS TARD 48 HEURES A L'AVANCE)

confectionnés par notre Chef Pâtissier pour 6, 8 ou 10 personnes

pour vos repas de fête, en famille et entre amis :

LA CHARLOTTE AUX FRUITS DE SAISON

40€ pour 6 personnes / 45€ pour 8 personnes / 50€ pour 10 personnes

LE SAINT-HONORE CLASSIQUE

40€ pour 6 personnes / 45€ pour 8 personnes / 50€ pour 10 personnes

LE SAINT-HONORE AU CHOCOLAT

40€ pour 6 personnes / 45€ pour 8 personnes / 50€ pour 10 personnes

LE PARIS-BREST

40€ pour 6 personnes / 45€ pour 8 personnes / 50€ pour 10 personnes

LE MILLE-FEUILLE CLASSIQUE

40€ pour 6 personnes / 45€ pour 8 personnes / 50€ pour 10 personnes

LE MILLE-FEUILLE AUX FRUITS DE SAISON

40€ pour 6 personnes / 45€ pour 8 personnes / 50€ pour 10 personnes

L'ENTREMET « ROYAL » AU CHOCOLAT

40€ pour 6 personnes / 45€ pour 8 personnes / 50€ pour 10 personnes

L'ENTREMET CHOCOLAT ET CREME BRÛLÉE

40€ pour 6 personnes / 45€ pour 8 personnes / 50€ pour 10 personnes

Le Chef et son équipe s'adapteront à vos éventuelles intolérances, allergies et/ou contraintes alimentaires, veuillez les préciser lors de votre commande.

Please let us know if you have any allergies or dietary requirements

Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et de saison et toutes nos viandes sont d'origine française et européenne.
Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.

