

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

TOUS LES MIDIS DU MARDI AU SAMEDI SAUF LES JOURS FERIES
FOR THE LUNCH ONLY (EXCEPT DAYS OFF)

Entrée + plat (STARTER + MAIN) : 22 €

Plat + dessert (MAIN + DESSERT) : 22 €

Entrée + plat + dessert (STARTER + MAIN + DESSERT) : 27 €

Les entrées du moment de notre formule (Starters)

Poireaux vinaigrette à la moutarde de Meaux / Accras de morue / Sauce aigre douce
(Leeks salad, cod fish cakes, sweet and sour sauce)

Ou / Or

Sur un Gaspacho de tomate, tartare de tomates anciennes / Crème de chèvre frais au pesto /
Magret de canard fumé *(Fresh tomato soup, goat cheese foam with basil and smoked duck)*

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Filet de poisson -suivant l'arrivage- / Semoule / Pois chiche / Légumes de saison /
Bouillon au parfum de curcuma *(Fillet of fish (according to arrival), semolina, chick peas,
seasonal vegetables and turmeric sauce)*

Ou / Or

Suprême de volaille rôti / Piperade / Fine purée de pommes de terre rattes aux cébettes /
Jus basquaise *(Roasted chicken breast, candied peppers and mashed potatoes)*

Ou / Or

Le plat du jour (sauf le samedi)
(Daily special – Except on Saturday)

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés de la Maison du Fromage
(Cheeses platter)

Ou / Or

Soupe de pêche et framboise au vin rouge / Fine tartelette feuilletée à la pêche et au miel /
Crème fouettée à l'amande

(Peach and raspberry fresh soup with red wine, honey, almond whipped cream)

Ou / Or

Cake moelleux au chocolat / Pignons / Mousse au chocolat noir / Caramel à la fleur de sel
(Soft chocolate cake, salted butter caramel, dark chocolate mousse, pinions)

Menu Découverte à 34 €

Ce Menu est également disponible à emporter

(à commander au plus tard la veille avant 20h) au tarif de 30 € / TAKE AWAY : 30€

Mise en bouche



Courgette grillée à l'huile d'olive / Truite d'Ardèche confite / Brousse de brebis /
Vinaigrette aux olives Taggiasche

(Roasted zucchini, candied trout, sheep cheese and olive sauce)

Ou / Or

Caillette de canard revisitée / Coulis d'épinard frais / Noisettes torréfiées / Jus à la fève Tonka
(Duck « caillette », fresh spinach cream, grilled nuts and tonka beans sauce)



Filet de dorade sébaste / Risotto au céleri et citron confit / Sauce façon « bourride »
(Sea bream fillet, risotto with celery and candied lemon)

Ou / Or

Carré de cochon du Mont Ventoux en croûte de noix / Blettes cuites au sautoir / Chutney de tomate /
Oignons frits ***(Walnut crusted pork ribs, candied chards, tomato chutney and fried onions)***



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,
accompagnée de notre confiture maison du moment ***(Cheese platter)***

Ou / Or

Sablé craquant à la pistache / Figue rôtie au vin d'épices / Crème pistache et figues fraîches
(Pistaccio biscuit, roasted figs with spicy wine with pistaccio cream and fresh figs)

Ou / Or

Petits choux au chocolat noir / Mousse légère à la cacahuète / Poires / Emulsion chocolat au lait-
gingembre ***(Pastry « choux » with dark chocolate, pears, peanuts and ginger)***

Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 42 €

This menu with cheese AND dessert : 42€

Menu Saveur à 49 €

Ce Menu est également disponible à emporter

(à commander au plus tard la veille avant 20h) au tarif de 45 € / TAKE AWAY : 45€

Mise en bouche



Fleur de courgette soufflée au corail d'oursin / Filet de rouget /

Courgettes niçoises en vinaigrette au parfum de noisette

(Stuffed zucchini flower with urchin, red mullet fillet, zucchini salad with nut oil)

Ou / Or

Déclinaison de veau : en tartare avec ses condiments

et en royale au foie gras, sauce grenobloise

(Veal tartar, veal liver cake with duck liver, olive oil sauce capers and lemon)



Saint-Pierre rôti / Nage de petits pois / Artichauts et haricots coco plats à la citronnelle /

Crumble olive et tomate **(Roasted John Dory fish, green peas soup, artichokes and**

white beans with lemongrass sauce, tomato and black olive crumble)

Ou / Or

Pigeon de la Maison Hugon braisé au thym frais et à la sarriette / Cuisse en beignet /

Légumes confits / Crème d'ail frais / Jus au poivre Timut

(Braised pigeon fillet with thyme, roasted vegetables, garlic cream and pepper sauce)



Pré-dessert



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,
accompagnée de notre confiture maison du moment **(Cheeses platter)**

Ou / Or

Rhubarbe juste pochée / Soupe de fruits rouges / Sablé à l'huile d'olive et zests de citron

(Poached rhubarb, red fruits soup, lemon and olive oil biscuit)

Ou / Or

Chocolat-fève de tonka-abricot / Petits parfaits glacés au chocolat au lait / Crémeux au chocolat noir /

Crème fouettée à l'abricot

(Chocolate, apricot and tonka beans dessert)

Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 57€

This menu with cheese AND dessert : 57€

Menu Dégustation à 70 €

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

(This menu should be selected by all the guests of the same table)

Ce menu Dégustation vous est proposé
sous forme de "carte blanche" en 7 services,
laissant libre cours à la création
et à l'imagination du Chef et de son équipe.

Give the Chef « carte blanche » with our surprise menu with 7 courses

Le chef s'adaptera à vos éventuelles intolérances et/ou allergies,
veuillez le 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 toutes nos viandes sont d'origine française ou européenne. Notre pain est fait maison par notre Chef Pâtissier.

Prix nets et service compris



A la Carte

Les entrées de saison / Starters

Courgette grillée à l'huile d'olive / Truite d'Ardèche confite / Brousse de brebis / Vinaigrette aux olives
Taggiasche (**Roasted zucchini, candied trout, sheep cheese and oliv sauce**) 22€

Fleur de courgette soufflée au corail d'oursin / Filet de rouget / Courgettes niçoises en vinaigrette au
parfum de noisette (**Stuffed zucchini flower with urchin, red mullet fillet, zucchini with nut oil**)
27€

Caillette de canard revisitée / Coulis d'épinard frais / Noisettes torréfiées / Jus à la fève Tonka
(**Duck « caillette », fresh spinach cream, grilled nuts and tonka beans sauce**) 22€

Déclinaison de veau : en tartare avec ses condiments et en royale au foie gras, sauce grenobloise
(**Veal tartar, veal liver cake with duck liver, oliv oil sauce capers and lemon**) 27€

Les plats du moment / Main Courses

Filet de dorade sébaste / Risotto au céleri et citron confit / Sauce façon « bourride »
(**Sea bream fillet, risotto with celery and candied lemon**) 26€

Saint-Pierre rôti / Nage de petits pois / Artichauts et haricots coco plats à la citronnelle / Crumble olive et
tomate (**Roasted John Dory fish, green peas soup, artichokes and white beans with lemongrass
sauce, tomato and black oliv crumble**) 31€

Carré de cochon du Mont Ventoux en croûte de noix / Blettes cuites au sautoir / Chutney de tomate /
Oignons frits (**Walnut crusted pork ribs, candied chards, tomato chutney and fried onions**) 26€

Pigeon de la Maison Hugon braisé au thym frais et à la sarriette / Cuisse en beignet / Légumes confits
Crème d'ail frais / Jus au poivre Timut (**Braised pigeon fillet with thyme, roasted vegetables, garlic
cream and pepper sauce**) 31€

Les desserts et gourmandises à la carte

- Sélection de fromages affinés par la « Maison du Fromage », accompagnée de notre confiture maison du moment (***Cheeses platter***) 10€
- Sablé craquant à la pistache / Figue rôtie au vin d'épices / Crème pistache et figues fraîches (***Pistaccio biscuit, roasted figs with spicy wine with pistaccio cream and fresh figs***) 11€
- Petits choux au chocolat noir / Mousse légère à la cacahuète / Poires / Emulsion chocolat au lait-gingembre (***Pastry « choux » with dark chocolate, pears, peanuts and ginger***) 11€
- Rhubarbe juste pochée / Soupe de fruits rouges / Sablé à l'huile d'olive et zest de citron (***Poached rhubarb, red fruits soup, lemon and oliv oil biscuit***) 14€
- Chocolat-fève de tonka-abricot / Petits parfaits glacés au chocolat au lait / Crémeux au chocolat noir / Crème fouettée à l'abricot (***Chocolate, apricot and tonka beans dessert***) 14€

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



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 TARTE AUX FRAISES

27€ pour 6 personnes / 32€ pour 8 personnes / 37€ pour 10 personnes

LA TARTE AUX FRAMBOISE

27€ pour 6 personnes / 32€ pour 8 personnes / 37€ pour 10 personnes

LE SAINT-HONORE CLASSIQUE

27€ pour 6 personnes / 32€ pour 8 personnes / 37€ pour 10 personnes

LE SAINT-HONORE AU CHOCOLAT

27€ pour 6 personnes / 32€ pour 8 personnes / 37€ pour 10 personnes

LE PARIS-BREST

27€ pour 6 personnes / 32€ pour 8 personnes / 37€ pour 10 personnes

LE MILLE-FEUILLE CLASSIQUE

27€ pour 6 personnes / 32€ pour 8 personnes / 37€ pour 10 personnes

LE MILLE-FEUILLE AUX FRUITS ROUGES

27€ pour 6 personnes / 32€ pour 8 personnes / 37€ pour 10 personnes