

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI
FOR THE LUNCH ONLY (EXCEPT ON SATURDAY)

Entrée + Plat (STARTER + MAIN) : 24 €

Plat + Dessert (MAIN + DESSERT) : 24 €

Entrée + Plat + Dessert (STARTER + MAIN + DESSERT) : 29 €

Les entrées du moment de notre formule (Starters)

Gaspacho de carotte des sables et curcuma / Nuage de Burrata / Amandes torréfiées
(Carrot and turmeric gazpacho, mozzarella foam and roasted almonds)

Ou / Or

Salade Niçoise à notre façon / Œufs mollets frits / Marmelade de thon
(« Niçoise salad », fried poached eggs and tuna cream)

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Brandade d'églefin à l'huile d'olive / Pommes de terre vapeur et crème légère aux herbes
(Haddock fillet brandade, potatoes and light herbal cream)

Ou / Or

Filet mignon de cochon rôti / Polenta à l'ail / Piperade / Jus d'olives noires
(Roasted pork tenderloin, garlic polenta, candied peppers and black olive sauce)

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés (*Cheeses platter*)

Ou / Or

Salade de pastèque et de melon / Infusion comme un thé glacé au citron et citronnelle /
Emulsion au zest d'agrumes / Tuile craquante au citron
(Watermelon and melon soup, iced tea with lemon and lemongrass, citrus foam, lemon biscuit)

Ou / Or

Pana cotta au chocolat au lait / Biscuit croustillant au cacao /
Mousse au chocolat noir / Emulsion mentholée
(Milk chocolate Pana Cotta, cocoa biscuit, dark chocolate mousse and mint sauce)

Menu Initiation à 35 € en 3 Temps

Fleur de courgette farcie d'une mousseline au corail d'oursin / Langoustine rôtie /
Crème de courgette / Bisque de langoustine en espuma (SUPPLEMENT DE 7 €)

***Stuffed zucchini flower with sea urchin, roasted langoustine,
zucchini cream and langoustine bisque (SUPPLEMENT 7 €)***

Ou / Or

Sur une Caponata d'aubergine en royale / Crème de chèvre frais /
Confit de tomate / Speck / Sablé Pesto

***Roasted eggplants like a pudding, fresh goat cheese, candied tomatoes,
smoked ham and pesto biscuit***



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Purée de céleri au citron vert / Chutney rhubarbe /
Noisettes torrifiées / Blini d'épeautre / Beurre blanc

***Fillet of fish of the week (according to arrival), mashed celery, rhubarb chutney,
grilled hazelnuts and butter sauce***

Ou / Or

Filet de pintade fermière en croûte d'agrumes / Champignons Shiitake / Chou Pak Choi /
Jus à la citronnelle

***Guinea fowl fillet with citrus crust, Japanese mushrooms,
Chinese cabbage and lemongrass sauce***

Ou / Or

Filet de bœuf poêlé / Croustillant de pommes de terre et cébettes / Oignon nouveau braisé /
Lard de Colonnata / Jus au poivre de Java (SUPPLEMENT DE 7 €)

***Grilled beef tenderloin, potatoes and onions, Italian bacon and pepper sauce
(SUPPLEMENT 7 €)***



Sélection de fromages accompagnée de notre confiture - ***Cheese platter***

Ou / Or

Abricots rôtis au miel et parfum de sauge / Crumble au sarrasin / Crémeux abricot /
Yaourt / Jus abricot et sauge

***Roasted apricots with honey and sage, buckwheat crumble, apricot cream,
yogurt, apricot and sage sauce***

Ou / Or

Le chou / Crème infusée aux grains de café / Caramel de fruits secs /
Tuile craquante au sésame / Mascarpone

Cream puff with coffee cream and dried fruits caramel, sesame biscuit and mascarpone

Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 43 €

This menu with cheese AND dessert : 43 €

Menu Dégustation à 55 € en 5 Temps

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



Fleur de courgette farcie d'une mousseline au corail d'oursin / Langoustine rôtie /
Crème de courgette / Bisque de langoustine en espuma
***Stuffed zucchini flower with sea urchin, roasted langoustine,
zucchini cream and langoustine bisque***

Ou / *Or*

Sur une Caponata d'aubergine en royale / Crème de chèvre frais /
Confit de tomate / Speck / Sablé Pesto
***Roasted eggplants like a pudding, fresh goat cheese, candied tomatoes,
smoked ham and pesto biscuit***



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Purée de céleri au citron vert / Chutney rhubarbe /
Noisettes torrifiées / Blini d'épeautre / Beurre blanc
***Fillet of fish of the week (according to arrival), mashed celery, rhubarb chutney,
grilled hazelnuts and butter sauce***



Filet de bœuf poêlé / Croustillant de pommes de terre et cébettes / Oignon nouveau braisé /
Lard de Colonnata / Jus au poivre de Java
Grilled beef tenderloin, potatoes and onions, Italian bacon and pepper sauce



Sélection de fromages accompagnée de notre confiture maison - ***Cheese platter***

Ou / *Or*

Abricots rôtis au miel et parfum de sauge / Crumble au sarrasin / Crémeux abricot /
Yaourt / Jus abricot et sauge
***Roasted apricots with honey and sage, buckwheat crumble, apricot cream,
yogurt, apricot and sage sauce***

Ou / *Or*

Le chou / Crème infusée aux grains de café / Caramel de fruits secs /
Tuile craquante au sésame / Mascarpone
Cream puff with coffee cream and dried fruits caramel, sesame biscuit and mascarpone

Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 63 €

This menu with cheese AND dessert : 63 €

Menu Emotion à 75 € en 7 Temps

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

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



Fleur de courgette farcie d'une mousseline au corail d'oursin / Langoustine rôtie /
Crème de courgette / Bisque de langoustine en espuma
**Stuffed zucchini flower with sea urchin, roasted langoustine,
zucchini cream and langoustine bisque**



Sur une Caponata d'aubergine en royale / Crème de chèvre frais /
Confit de tomate / Speck / Sablé Pesto
**Roasted eggplants like a pudding, fresh goat cheese, candied tomatoes,
smoked ham and pesto biscuit**



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Purée de céleri au citron vert / Chutney rhubarbe /
Noisettes torréfiées / Blini d'épeautre / Beurre blanc
**Fillet of fish of the week (according to arrival), mashed celery, rhubarb chutney,
grilled hazelnuts and butter sauce**



Filet de bœuf poêlé / Croustillant de pommes de terre et cébettes / Oignon nouveau braisé /
Lard de Colonnata / Jus au poivre de Java
Grilled beef tenderloin, potatoes and onions, Italian bacon and pepper sauce



Sélection de fromages accompagnée de notre confiture maison - **Cheese platter**

Ou / **Or**

Abricots rôtis au miel et parfum de sauge / Crumble au sarrasin / Crémeux abricot /
Yaourt / Jus abricot et sauge
**Roasted apricots with honey and sage, buckwheat crumble, apricot cream,
yogurt, apricot and sage sauce**



Le chou / Crème infusée aux grains de café / Caramel de fruits secs /
Tuile craquante au sésame / Mascarpone
Cream puff with coffee cream and dried fruits caramel, sesame biscuit and mascarpone

A la Carte

Pour débiter / To start with

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

Les entrées de saison / Starters

Fleur de courgette farcie d'une mousseline au corail d'oursin / Langoustine rôtie / Crème de courgette / Bisque de langoustine en espuma (*Stuffed zucchini flower with sea urchin, roasted langoustine, zucchini cream and langoustine bisque*) 27 €

Sur une Caponata d'aubergine en royale / Crème de chèvre frais / Confit de tomate / Speck / Sablé Pesto (*Roasted eggplants like a pudding, fresh goat cheese, candied tomatoes, smoked ham and pesto biscuit*) 20 €

Les plats du moment / Main Courses

Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Purée de céleri au citron vert / Chutney rhubarbe / Noisettes torrifiées / Blini d'épeautre / Beurre blanc (*Fillet of fish of the week (according to arrival), mashed celery, rhubarb chutney, grilled hazelnuts and butter sauce*) 27 €

Filet de pintade fermière en croûte d'agrumes / Champignons Shiitake / Chou Pak Choi / Jus à la citronnelle (*Guinea fowl fillet with citrus crust, Japanese mushrooms, Chinese cabbage and lemongrass sauce*) 27 €

Filet de bœuf poêlé / Croustillant de pommes de terre et cébettes / Oignon nouveau braisé / Lard de Colonnata / Jus au poivre de Java (*Grilled beef tenderloin, potatoes and onions, Italian bacon and pepper sauce*) 34 €

Les desserts et gourmandises à la carte

Sélection de fromages accompagnée de notre confiture maison du moment (*Cheeses platter*) 12 €

Abricots rôtis au miel et parfum de sauge / Crumble au sarrasin / Crémeux abricot / Yaourt / Jus abricot et sauge (*Roasted apricots with honey and sage, buckwheat crumble, apricot cream, yogurt, apricot and sage sauce*) 14 €

Le chou / Crème infusée aux grains de café / Caramel de fruits secs / Tuile craquante au sésame / Mascarpone (*Cream puff with coffee cream and dried fruits caramel, sesame biscuit and mascarpone*) 14 €

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

30€ pour 6 personnes / 35€ pour 8 personnes / 40€ pour 10 personnes

LE SAINT-HONORE CLASSIQUE

30€ pour 6 personnes / 35€ pour 8 personnes / 40€ pour 10 personnes

LE SAINT-HONORE AU CHOCOLAT

30€ pour 6 personnes / 35€ pour 8 personnes / 40€ pour 10 personnes

LE PARIS-BREST

30€ pour 6 personnes / 35€ pour 8 personnes / 40€ pour 10 personnes

LE MILLE-FEUILLE CLASSIQUE

30€ pour 6 personnes / 35€ pour 8 personnes / 40€ pour 10 personnes

LE MILLE-FEUILLE AUX FRUITS DE SAISON

30€ pour 6 personnes / 35€ pour 8 personnes / 40€ pour 10 personnes

L'ENTREMET « ROYAL » AU CHOCOLAT

30€ pour 6 personnes / 35€ pour 8 personnes / 40€ pour 10 personnes

L'ENTREMET CHOCOLAT ET CREME BRÛLÉE

30€ pour 6 personnes / 35€ pour 8 personnes / 40€ 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.**

