

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 tomate ananas / Gravlax de truite au poivre Sarawak et romarin / Basilic frit
(Yellow tomato gazpacho, marinated trout with pepper and rosemary, fried basil)

Ou / Or

Joue de cochon en salade, comme une Piémontaise, pommes de terre Délicatesse, sauce gribiche,
pousses de cerfeuil

(Pork cheek and potatoes salad with mayonnaise and chervil leaves)

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Risotto Carnaroli à la tomate et au parmesan / Seiche à la Sétoise / Légumes en pickles
(Tomato risotto with cuttlefish and vegetables pickles)

Ou / Or

Poitrine de veau braisée aux olives vertes / Haricots plats rôtis / Purée de champignons de Paris
(Braised veal breast, roasted green beans and mashed button mushrooms)

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés *(Cheeses platter)*

Ou / Or

Soupe de pêche et framboise / Blanc manger / Emulsion verveine et citronnelle / Tuile à la framboise
(Peach and raspberry soup, pudding, verbena and lemongrass foam, raspberry biscuit)

Ou / Or

Sablé craquant au cacao / Crémeux au chocolat / Praliné noisette et cacahuète / Emulsion au cacao
(Cocoa biscuit, chocolate cream, hazelnuts and peanuts, cocoa 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 torréfiées / 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.

