

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

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

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)

Œuf parfait / Espuma de panais / Tapioca au jus de crustacés /
Hareng fumé

(Soft boiled egg, parsnip foam, tapioca with shellfish and smoked herring)

Ou / Or

Croustillant de Reblochon et pommes de terre au lard / Mousseline de butternut / Jeunes pousses
(Fried spring roll with Reblochon cheese, potatoes and bacon, mashed butternut squash)

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Filet de saumon confit à l'huile d'olive et graines de coriandre /
Patates douces / Crème d'oseille / Sauce Grenobloise

(Candied salmon with olive oil and coriander seeds, sweet potatoes and sorrel cream)

Ou / Or

Parmentier d'agneau braisé / Purée de coco tarbais /
Jus de viande au thym

(Braised lamb with mashed white beans and meat sauce with thyme)

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés (*Cheeses platter*)

Ou / Or

Biscuit moelleux à la noix de coco / Creamcheese au pamplemousse /
Emulsion lait de coco / Quelques suprêmes

(Coconut soft biscuit, grapefruit creamcheese and coconut milk foam)

Ou / Or

Blanc-manger au zeste de citron et éclats de noisette / Velouté au praliné /
Crèmeux chocolat / Emulsion cacao

(Lemon zest and hazelnut pudding, praline soup, chocolate cream and cocoa sauce)

Menu Initiation à 35 € en 3 Temps

Saint-Jacques de la Baie de Seine rôties / Raviole de potimarron / Salicorne aux agrumes /
Beurre blanc au citron Yuzu

**(Roasted french scallops, pumpkin ravioli, seaweeds with citrus,
white butter sauce with Yuzu lemon)**

(SUPPLEMENT DE 5 €)

Ou / Or

Galantine de lapin au parfum de noisette / Petit épeautre bio de la ferme Marafit aux fruits secs /
Vinaigrette au raifort

(Rabbit terrine with hazelnuts, organic small german wheat with dry fruits, horseradish sauce)



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Riz noir de Camargue bio / Déclinaison de chou-fleur /
Espuma vin blanc et œufs de hareng fumés

**(Fillet of fish of the week (according to arrival), black rice from Camargue, cauliflower, smoked
herring eggs and white wine sauce)**

Ou / Or

Paleron de cochon confit 12 heures / Cromesquis de champignons / Gâteau de céleris et oignons doux
/ Jus de viande au Rasteau

(Candied pork, fried mushrooms, celeriac cake with sweet onion, red wine sauce)

Ou / Or

Pigeon rôti de la Maison Hugon / Salsifis confits à la moelle / Cuisse braisée /
Quelques marrons d'Ardèche / Jus de pigeon à la fève Tonka et au foie gras

**(Roasted pigeon, roasted salsify with marrow, braised chestnuts
and pigeon sauce with tonka beans and duck liver)**

(SUPPLEMENT DE 5 €)



Sélection de fromages accompagnée de notre confiture maison du moment **(Cheese platter)**

Ou / Or

Baba au rhum / Tartare de fruits frais au citron kumbawa /

Crème fouettée aux fruits de la passion / Emulsion litchi / Jus exotique

(Rum baba, fresh fruits, whipped cream with passion fruits, lychee foam and exotic sauce)

Ou / Or

Eclair crémeux à la vanille / Caramel / Eclats de noix de pécan caramélisés /

Crème légère au chocolat / Emulsion cacao fleurs de sel

(Vanilla cake, pecan nuts with caramel, light chocolate cream and cocoa and salt flowers sauce)

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...*)



Saint-Jacques de la Baie de Seine rôties / Raviole de potimarron / Salicorne aux agrumes /
Beurre blanc au citron Yuzu

*(Roasted french scallops, pumpkin ravioli, seaweeds with citrus,
white butter sauce with Yuzu lemon)*

Ou / Or

Galantine de lapin au parfum de noisette / Petit épeautre bio de la ferme Marafit aux fruits secs /
Vinaigrette au raifort

(Rabbit terrine with hazelnuts, organic small german wheat with dry fruits, horseradish sauce)



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Riz noir de Camargue bio / Déclinaison de chou-fleur /
Espuma vin blanc et œufs de hareng fumés

*(Fillet of fish of the week (according to arrival), black rice from Camargue, cauliflower, smoked
herring eggs and white wine sauce)*



Pigeon rôti de la Maison Hugon / Salsifis confits à la moelle / Cuisse braisée /
Quelques marrons d'Ardèche / Jus de pigeon à la fève Tonka et au foie gras

*(Roasted pigeon, roasted salsify with marrow, braised chestnuts
and pigeon sauce with tonka beans and duck liver)*



Sélection de fromages accompagnée de notre confiture maison du moment (*Cheese platter*)

Ou / Or

Baba au rhum / Tartare de fruits frais au citron kumbawa /

Crème fouettée aux fruits de la passion / Emulsion litchi / Jus exotique

(Rum baba, fresh fruits, whipped cream with passion fruits, lychee foam and exotic sauce)

Ou / Or

Eclair crémeux à la vanille / Caramel / Eclats de noix de pécan caramélisés /

Crème légère au chocolat / Emulsion cacao fleurs de sel

(Vanilla cake, pecan nuts with caramel, light chocolate cream and cocoa and salt flowers sauce)

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...*)



Saint-Jacques de la Baie de Seine rôties / Raviole de potimarron / Salicorne aux agrumes /
Beurre blanc au citron Yuzu

*(Roasted french scallops, pumpkin ravioli, seaweeds with citrus,
white butter sauce with Yuzu lemon)*



Galantine de lapin au parfum de noisette / Petit épeautre bio de la ferme Marafit aux fruits secs /
Vinaigrette au raifort

*(Rabbit terrine with hazelnuts, organic small german wheat
with dry fruits, horseradish sauce)*



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Riz noir de Camargue bio / Déclinaison de chou-fleur /
Espuma vin blanc et œufs de hareng fumés

*(Fillet of fish of the week (according to arrival), black rice from Camargue, cauliflower, smoked
herring eggs ans white wine sauce)*



Pigeon rôti de la Maison Hugon / Salsifis confits à la moelle / Cuisse braisée /
Quelques marrons d'Ardèche / Jus de pigeon à la fève Tonka et au foie gras

*(Roasted pigeon, roasted salsify with marrow , braised chestnuts
and pigeon sauce with tonka beans and duck liver)*



Sélection de fromages (*Cheese platter*)

Ou / *Or*

Baba au rhum / Tartare de fruits frais au citron kumbawa /

Crème fouettée aux fruits de la passion / Emulsion litchi / Jus exotique

(Rum baba, fresh fruits, whipped cream with passion fruits, lychee foam and exotic sauce)



Eclair crémeux à la vanille / Caramel / Eclats de noix de pécan caramélisés /

Crème légère au chocolat / Emulsion cacao fleurs de sel

(Vanilla cake, pecan nuts with caramel, light chocolate cream and cocoa and salt flowers sauce)

A la Carte

Pour débiter / To start with

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

Les entrées de saison / Starters

Saint-Jacques de la Baie de Seine rôties / Raviole de potimarron / Salicorne aux agrumes / Beurre blanc au citron Yuzu (*Roasted french scallops, pumpkin ravioli, seaweeds with citrus, white butter sauce with Yuzu lemon*) 25 €

Galantine de lapin au parfum de noisette / Petit épeautre bio de la ferme Marafit aux fruits secs / Vinaigrette au raifort (*Rabbit terrine with hazelnuts, organic small german wheat with dry fruits, horseradish sauce*) 20 €

Les plats du moment / Main Courses

Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Riz noir de Camargue bio / Déclinaison de chou-fleur / Espuma vin blanc et œufs de hareng fumés (*Fillet of fish of the week (according to arrival), black rice from Camargue, cauliflower, smoked herring eggs and white wine sauce*) 27 €

Paleron de cochon confit 12 heures / Cromesquis de champignons / Gâteau de céleris et oignons doux Jus de viande au Rasteau (*Candied pork, fried mushrooms, celeriac cake with sweet onion, red wine sauce*) 27 €

Pigeon rôti de la Maison Hugon / Salsifis confits à la moelle / Cuisse braisée / Quelques marrons d'Ardèche / Jus de pigeon à la fève Tonka et au foie gras (*Roasted pigeon, roasted salsify with marrow, braised chestnuts and pigeon sauce with tonka beans and duck liver*) 32 €

Les desserts et gourmandises à la carte

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

Baba au rhum / Tartare de fruits frais au citron kumbawa / Crème fouettée aux fruits de la passion / Emulsion litchi / Jus exotique (*Rum baba, fresh fruits tartar, whipped cream with passion fruits, lychee foam and exotic sauce*) 14 €

Eclair crémeux à la vanille / Caramel / Eclats de noix de pécan caramélisés / Crème légère au chocolat Emulsion cacao fleurs de sel (*Vanilla cake, pecan nuts with caramel, light chocolate cream and cocoa and salt flowers sauce*) 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.

