

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

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

Entrée + Plat (STARTER + MAIN) : 25 €

Plat + Dessert (MAIN + DESSERT) : 25 €

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

Les entrées du moment de notre formule (Starters)

Filet de maquereau juste saisi au grill / Salade de pomme de terre vapeur / Cébettes /
Graines de moutarde / Crème fouettée au citron vert

Grilled mackerel, potatoes salad, mustard and lime whipped cream

Ou / Or

Rillette de lapin / Focaccia à l'olive noire et romarin / Chutney de pruneau / Amandes

Rabbit terrine, rosemary and black olive focaccia, plum chutney and almonds

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Filet de truite d'Ardèche cuit à l'unilatérale / Crème d'oseille / Riz noir bio de Camargue /
Emulsion huile d'olive et échalote

Salmon fillet, sorrel cream, french black rice, shallots foam

Ou / Or

Queue de bœuf confite aux carottes et olives vertes / Potimarron / Feuilletage croustillant

Braised oxtail with candied carrots and green olives and pumpkins

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés *Cheeses platter*

Ou / Or

Brioche toastée et caramélisée / Pommes et poires rôties / Crème légère au caramel beurre salé /
Tuile craquante au cacao

Grilled brioche with caramel, roasted apples and pears, light cream with caramel, cocoa biscuit

Ou / Or

Biscuit moelleux sans farine / Crémeux aux noisettes et noisettes croquantes /
Crème anglaise en émulsion / Sauce au chocolat chaud

Soft chocolate biscuit, nuts foam, custard cream and hot chocolate sauce

Menu Initiation à 35 € en 3 Temps

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine en carpaccio / Rouleau de printemps au tourteau /
Salade de Wakamé au sésame / Espuma de corail d'oursin (SUPPLEMENT DE 8 € POUR CETTE ENTREE)

French scallops in carpaccio, crab, seaweeds and sea urchin

(SUPPLEMENT 8 € FOR THIS STARTER)

Ou / Or

Cuisse de caille rôtie puis laquée au Porto / Œuf bio cuit à 64° / Crème d'artichaut / Jus perlé

Roasted quail leg with Porto wine, poached egg, artichoke cream, meat sauce



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Chou Pak Choï et champignons noirs sautés /

Bouillon citronnelle gingembre / Rouille à l'ail noir

Fillet of fish of the week (according to arrival), chinese cabbage and roasted black mushrooms, lemongrass and ginger sauce, mayonnaise with black garlic

Ou / Or

Suprême de pintade en croûte de sarrasin / Salsifis poêlés et fine purée d'épinard / Jus au lard fumé

Guinea fowl breast with buckwheat crust, salifies and mashed spinach, smoked bacon sauce

Ou / Or

Filet de bœuf / Pommes de terre farcies d'un espuma au foie gras / Mousseline aux cèpes /

Jus au vin rouge (SUPPLEMENT DE 8 € POUR CE PLAT)

Beef tenderloin, stuffed potatoes with duck liver, mashed ceps with red wine sauce

(SUPPLEMENT 8 € FOR THIS MAIN COURSE)



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

Ou / Or

Blanc vapeur à la noix de coco / Crémeux ananas / Tartare ananas-estragon /

Emulsion aux fruits exotiques / Jus acidulé

Coconut pudding, pineapple cream, pineapple and tarragon carpaccio and exotic fruits foam

Ou / Or

Sur un cake léger à la pistache / Confit de pamplemousse / Crémeux à la pistache /

Mousse au chocolat noir / Tuile craquante / Pamplemousse frais

Pistachio cake, candied grapefruit, pistachio cream, dark chocolate cream and fresh grapefruit

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

This menu with cheese AND dessert : 43 €

Menu Dégustation à 60 € en 5 Temps

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



Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine en carpaccio / Rouleau de printemps au tourteau /
Salade de Wakamé au sésame / Espuma de corail d'oursin

French scallops in carpaccio, crab, seaweeds and sea urchin

Ou / ***Or***

Cuisse de caille rôtie puis laquée au Porto / Œuf bio cuit à 64° / Crème d'artichaut / Jus perlé

Roasted quail leg with Porto wine, poached egg, artichoke cream, meat sauce



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Chou Pak Choï et champignons noirs sautés /

Bouillon citronnelle gingembre / Rouille à l'ail noir

***Fillet of fish of the week (according to arrival), chinese cabbage and roasted black mushrooms,
lemongrass and ginger sauce, mayonnaise with black garlic***



Filet de bœuf / Pommes de terre farcies d'un espuma au foie gras / Mousseline aux cèpes /

Jus au vin rouge

Beef tenderloin, stuffed potatoes with duck liver, mashed ceps with red wine sauce



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

Ou / ***Or***

Blanc vapeur à la noix de coco / Crémeux ananas / Tartare ananas-estragon /

Emulsion aux fruits exotiques / Jus acidulé

Coconut pudding, pineapple cream, pineapple and tarragon carpaccio and exotic fruits foam

Ou / ***Or***

Sur un cake léger à la pistache / Confit de pamplemousse / Crémeux à la pistache /

Mousse au chocolat noir / Tuile craquante / Pamplemousse frais

Pistachio cake, candied grapefruit, pistachio cream, dark chocolate cream and fresh grapefruit

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)

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



Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine en carpaccio / Rouleau de printemps au tourteau /
Salade de Wakamé au sésame / Espuma de corail d'oursin

French scallops in carpaccio, crab, seaweeds and sea urchin



Cuisse de caille rôtie puis laquée au Porto / Œuf bio cuit à 64° / Crème d'artichaut / Jus perlé

Roasted quail leg with Porto wine, poached egg, artichoke cream, meat sauce



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Chou Pak Choï et champignons noirs sautés /
Bouillon citronnelle gingembre / Rouille à l'ail noir

**Fillet of fish of the week (according to arrival), chinese cabbage and roasted black mushrooms,
lemongrass and ginger sauce, mayonnaise with black garlic**



Filet de bœuf / Pommes de terre farcies d'un espuma au foie gras / Mousseline aux cèpes /
Jus au vin rouge

Beef tenderloin, stuffed potatoes with duck liver, mashed ceps with red wine sauce



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

Ou / **Or**

Blanc vapeur à la noix de coco / Crémeux ananas / Tartare ananas-estragon /
Emulsion aux fruits exotiques / Jus acidulé

Coconut pudding, pineapple cream, pineapple and tarragon carpaccio and exotic fruits foam



Sur un cake léger à la pistache / Confit de pamplemousse / Crémeux à la pistache /
Mousse au chocolat noir / Tuile craquante / Pamplemousse frais

Pistachio cake, candied grapefruit, pistachio cream, dark chocolate cream and fresh grapefruit

A la Carte

Pour débiter / To start with

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

Les entrées de saison / Starters

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine en carpaccio / Rouleau de printemps au tourteau /
Salade de Wakamé au sésame / Espuma de corail d'oursin (*French scallops in carpaccio, crab,
seaweeds and sea urchin*) 28€

Cuisse de caille rôtie puis laquée au Porto / Œuf bio cuit à 64° / Crème d'artichaut / Jus perlé
(*Roasted quail leg with Porto wine, poached egg, artichoke cream, meat sauce*) 20€

Les plats du moment / Main Courses

Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Chou Pak Choï et champignons noirs sautés /
Bouillon citronnelle gingembre / Rouille à l'ail noir (*Fillet of fish of the week (according to arrival),
chinese cabbage and roasted black mushrooms, lemongrass and ginger sauce, mayonnaise
with black garlic*) 27 €

Suprême de pintade en croûte de sarrasin / Salsifis poêlés et fine purée d'épinard / Jus au lard fumé
(*Guinea fowl breast with buckwheat crust, salifies and mashed spinach, smoked bacon sauce*) 27 €

Filet de bœuf / Pommes de terre farcies d'un espuma au foie gras / Mousseline aux cèpes / Jus au vin
rouge (*Beef tenderloin, stuffed potatoes with duck liver, mashed ceps with red wine sauce*) 35 €

Les desserts et gourmandises à la carte

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

Blanc vapeur à la noix de coco / Crémeux ananas / Tartare ananas-estragon / Emulsion aux fruits
exotiques / Jus acidulé (*Coconut pudding, pineapple cream, pineapple and tarragon carpaccio
and exotic fruits foam*) 14 €

Sur un cake léger à la pistache / Confit de pamplemousse / Crémeux à la pistache / Mousse au
chocolat noir / Tuile craquante / Pamplemousse frais (*Pistachio cake, candied grapefruit, pistachio
cream, dark chocolate cream and fresh grapefruit*) 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.**

