

# NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI / FOR THE LUNCH ONLY

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)

Gaspacho de concombre et menthe / Rouleau de printemps au chèvre frais /  
Pignons / Romarin / Menthe frite

*(Mint and cucumber gazpacho, spring roll with fresh goat cheese, pinions and rosemary)*

Ou / Or

Tomate cœur de bœuf rôtie / Pesto / Crème fouettée au balsamique / Speck en chips  
*(Roasted tomato, basil sauce, whipped cream with balsamic vinegar and bacon crisp)*

## Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Risotto au cresson / Poireaux crayons rôtis / Espuma de favouilles / Pousses d'épinard  
*(Risotto verde, watercress, roasted leeks, green crab sauce and spinach salad)*

Ou / Or

Travers de cochon confit aux agrumes / Oignons braisés et mousseline de carotte au curcuma  
*(Candied roasted pork ribs with citrus, braised onions and mashed carrots with curcuma)*

## Les desserts et gourmandises de notre formule

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

Ou / Or

Soupe de fruits « Tutti Frutti » / Tartelette feuilletée au fromage blanc et fruits frais  
*(Fruits soup, white cheese tart and fresh fruits)*

Ou / Or

Biscuit « sacher » au cacao / Banane flambée au rhum / Emulsion chocolat - noix de coco  
*(Cocoa biscuit, roasted banana with rum, chocolate and coconut sauce)*

# Menu Initiation à 35 € en 3 Temps

Fleur de courgette farcie / Mousseline tomate confite olive / Crevette Gambero Rosso / Espuma  
mélisse (SUPPLEMENT DE 5 €)

***(Stuffed zucchini flower with candied tomato and olive,  
Gambero Rosso shrimp and lemon balm sauce)***

Ou / Or

“Vitello tonnato” / Tataki de thon / Crème d’avocat / Câpres / Tuile de polenta  
***(Calf meat, tuna tataki, capers, avocado cream and polenta biscuit)***



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Royale de moules légèrement épicée /  
Pommes de terre et céleri confit / Cébettes rôties / Sauce Bourride  
***(Fillet of fish of the week (according to arrival), Mussels cake, potatoes and candied celery)***

Ou / Or

Filet canette rôtie / Millefeuille d’aubergine à la Mozzarella / Purée d’échalote / Jus à la Cardamome  
***(Roasted duckling fillet, braised eggplants with Mozzarella, shallots and cardamom sauce)***



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

Ou / Or

Pêche rôtie au thym citron / Crumble aux amandes / Parfait glacé aux fruits rouges /  
Jus framboise au vin rouge  
***(Roasted peach with lemon thyme, red fruits frozen cake and raspberry sauce with red wine)***

Ou / Or

Baba au cacao / Agrumes / Crème fouettée au Yuzu / Crémeux au chocolat  
***(Cocoa “baba”, citrus, Yuzu lemon whipped cream and chocolate cream)***

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

**This menu with cheese AND dessert : 43 €**

# Menu Dégustation à 50 € en 5 Temps

Grignotage

*(Some « tapas » to start...)*



Fleur de courgette farcie / Mousseline tomate confite olive /  
Crevette Gambero Rosso / Espuma mélisse  
*(Stuffed zucchini flower with candied tomato and olive,  
Gambero Rosso shrimp and lemon balm sauce)*

Ou / Or

“Vitello tonnato” / Tataki de thon / Crème d’avocat / Câpres / Tuile de polenta  
*(Calf meat, tuna tataki, capers, avocado cream and polenta biscuit)*



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Royale de moules légèrement épicée /  
Pommes de terre et céleri confit / Cébettes rôties / Sauce Bourride  
*(Fillet of fish of the week (according to arrival), Mussels cake, potatoes and candied celery)*



Filet canette rôtie / Millefeuille d’aubergine à la Mozzarella / Purée d’échalote / Jus à la Cardamome  
*(Roasted duckling fillet, braised eggplants with Mozzarella, shallots and cardamom sauce)*



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

Ou / Or

Pêche rôtie au thym citron / Crumble aux amandes / Parfait glacé aux fruits rouges /  
Jus framboise au vin rouge  
*(Roasted peach with lemon thyme, red fruits frozen cake and raspberry sauce with red wine)*

Ou / Or

Baba au cacao / Agrumes / Crème fouettée au Yuzu / Crémeux au chocolat  
*(Cocoa “baba”, citrus, Yuzu lemon whipped cream and chocolate cream)*

*Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 58 €*

*This menu with cheese AND dessert : 58 €*

# Menu Emotion à 70 € en 7 Temps

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

Grignotage

*(Some « tapas » to start...)*



Fleur de courgette farcie / Mousseline tomate confite olive /

Crevette Gambero Rosso / Espuma mélisse

*(Stuffed zucchini flower with candied tomato and olive,*

*Gambero Rosso shrimp and lemon balm sauce)*



“Vitello tonnato” / Tataki de thon / Crème d’avocat / Câpres / Tuile de polenta

*(Calf meat, tuna tataki, capers, avocado cream and polenta biscuit)*



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Royale de moules épicée /

Pommes de terre et céleri confit / Cébettes rôties / Sauce Bourride

*(Fillet of fish of the week (according to arrival), Mussels cake, potatoes and candied celery)*



Filet canette rôtie / Millefeuille d’aubergine à la Mozzarella / Purée d’échalote / Jus à la Cardamome

*(Roasted duckling fillet, braised eggplants with Mozzarella, shallots and cardamom sauce)*



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

Ou / Or

Pêche rôtie au thym citron / Crumble aux amandes / Parfait glacé aux fruits rouges /

Jus framboise au vin rouge

*(Roasted peach with lemon thyme, red fruits frozen cake and raspberry sauce with red wine)*



Baba au cacao / Agrumes / Crème fouettée au Yuzu / Crémeux au chocolat

*(Cocoa “baba”, citrus, Yuzu lemon whipped cream and chocolate cream)*

# A la Carte

## Pour débiter / To start with

Grignotage en trois bouchées apéritives (*Some « tapas » to start...*) 10 €

## Les entrées de saison / Starters

Fleur de courgette farcie / Mousseline tomate confite olive / Crevette Gambero Rosso / Espuma mélisse (*Stuffed zucchini flower with candied tomato and olive, Gambero Rosso shrimp and lemon balm sauce*) 25 €

“Vitello tonnato” / Tataki de thon / Crème d’avocat / Câpres / Tuile de polenta (*Calf meat, tuna tataki, capers, avocado cream and polenta biscuit*) 20 €

## Les plats du moment / Main Courses

Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Royale de moules légèrement épicée / Pommes de terre et céleri confit Cébettes rôties / Sauce Bourride (*Fillet of fish of the week (according to arrival), Mussels cake, potatoes and candied celery*) 27 €

Filet canette rôtie / Millefeuille d’aubergine à la Mozzarella / Purée d’échalote / Jus à la Cardamome (*Roasted duckling fillet, braised eggplants with Mozzarella, shallots and cardamom sauce*) 27 €

## Les desserts et gourmandises à la carte

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

Pêche rôtie au thym citron / Crumble aux amandes / Parfait glacé aux fruits rouges / Jus framboise au vin rouge (*Roasted peach with lemon thyme, red fruits frozen cake and raspberry sauce with red wine*) 14 €

Baba au cacao / Agrumes / Crème fouettée au Yuzu / Crémeux au chocolat (*Cocoa “baba”, citrus, Yuzu lemon whipped cream and chocolate cream*) 14 €

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.**



**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**

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 DE SAISON**

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

**L'ENTREMET « ROYAL » AU CHOCOLAT**

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

**L'ENTREMET CHOCOLAT ET CREME BRÛLÉE**

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