

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)

Bisque d'étrilles / Poulpe grillé / Pickles d'ail rose / Croûtons au beurre de romarin
Crab soup, grilled octopus, pink garlic pickles and roasted bread with rosemary butter

Ou / Or

Champignons bruns farcis d'une fine béchamel aux herbes / Crème de mâche
Stuffed mushrooms with "bechamel sauce", herbs and salad cream

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Filet de truite d'Ardèche confit au vin blanc / Galette de pois cassés / Beurre blanc à l'estragon
Candied trout fillet with white wine, split peas cake and tarragon sauce

Ou / Or

Poitrine de cochon braisée / Purée de panais / Jus de viande au parfum de mandarine et soja
Braised pork breast, mashed parsnips and meat sauce with tangerine and soya

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés *Cheeses platter*

Ou / Or

Shortbread à la cassonade / Mousse de lait / Pomme et coing caramélisés /
Nage de pomme verte / Crumble aux noix
Shortbread cookie, milk foam, apple, quince, caramel and nuts crumble

Ou / Or

Velouté de chocolat infusé aux grains de café / Crème fouettée au Mascarpone /
Meringue garnie d'un crémeux au chocolat noir / Tuile craquante au cacao / Emulsion expresso
*Dark chocolate soup with coffee, Mascarpone whipped cream,
stuffed meringue with chocolate, cocoa biscuit and espresso foam*

Menu Initiation à 35 € en 3 Temps

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine dorées au beurre demi sel / Salpicon de salicorne et corail d'oursin / Crème de poireaux / Œufs de hareng fumés (SUPPLEMENT DE 7 € POUR CETTE ENTREE)

French roasted scallops with salted butter, seaweeds and sea urchin, leeks cream and smoked herring spawn (SUPPLEMENT 7 € FOR THIS STARTER)

Ou / Or

Chou farci d'une joue de cochon braisée à la bière / Compotée d'oignons doux des Cévennes / Crème légère au Comté

Stuffed green cabbage with beer braised pork cheek, candied sweet onions, cheese foam



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Topinambours et salsifis rôtis au citron vert / Sauce Matelote

Fillet of fish of the week (according to arrival) with red wine sauce, roasted jerusalem artichokes and salsifis with lime

Ou / Or

Suprême de pintade en croûte de noix / Coings confits / Pressé de potimarron / Jus au parfum de Muscade

Guinea fowl breast with nuts crust, candied quinces, squash and meat sauce with nutmeg

Ou / Or

Ris de veau cuit au sautoir / Pommes de terres fondantes et blettes / Trompettes de la mort / Jus au vinaigre de Cidre (SUPPLEMENT DE 7 € POUR CE PLAT)

Roasted calf sweetbreads, Swiss chards and potatoes, mushrooms and Cider sauce (SUPPLEMENT 7 € FOR THIS MAIN COURSE)

Ou / Or



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

Ou / Or

Saint-Honoré marron et fruits noirs / Chou crémeux au cassis / Compotée de fruits noirs / Mousse légère aux marrons juste relevée de rhum / Chantilly et feuilletage caramélisé

Chestnut and red fruits « Saint-Honoré » biscuit, blackcurrant cream cookie, chestnut foam with rum, Chantilly and caramel

Ou / Or

Moelleux à la noisette / Poire acidulée au citron et gingembre / Mousseline à la noisette / Crémeux au chocolat / Sauce chocolat chaude

Hazelnut soft cake, pear with lemon and ginger, hazelnut foam, chocolate cream and hot chocolate sauce

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 dorées au beurre demi sel / Salpicon de salicorne et corail d'oursin / Crème de poireaux / Œufs de hareng fumés

French roasted scallops with salted butter, seaweeds and sea urchin, leeks cream and smoked herring spawn

Ou / *Or*

Chou farci d'une joue de cochon braisée à la bière / Compotée d'oignons doux des Cévennes / Crème légère au Comté

Stuffed green cabbage with beer braised pork cheek, candied sweet onions, cheese foam



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Topinambours et salsifis rôtis au citron vert / Sauce Matelote

Fillet of fish of the week (according to arrival) with red wine sauce, roasted jerusalem artichokes and salsifies with lime



Ris de veau cuit au sautoir / Pommes de terres fondantes et blettes / Trompettes de la mort / Jus au vinaigre de Cidre

Roasted calf sweetbreads, Swiss chards and potatoes, mushrooms and Cider sauce



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

Ou / *Or*

Saint-Honoré marron et fruits noirs / Chou crémeux au cassis / Compotée de fruits noirs / Mousse légère aux marrons juste relevée de rhum / Chantilly et feuilletage caramélisé

Chestnut and red fruits « Saint-Honoré » biscuit, blackcurrant cream cookie, chestnut foam with rum, Chantilly and caramel

Ou / *Or*

Moelleux à la noisette / Poire acidulée au citron et gingembre / Mousseline à la noisette / Crémeux au chocolat / Sauce chocolat chaude

Hazelnut soft cake, pear with lemon and ginger, hazelnut foam, chocolate cream and hot chocolate sauce

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 dorées au beurre demi sel / Salpicon de salicorne et corail d'oursin / Crème de poireaux / Œufs de hareng fumés

Roasted scallops with salted butter, seaweeds and sea urchin, leeks cream and smoked herring spawn



Chou farci d'une joue de cochon braisée à la bière / Compotée d'oignons doux des Cévennes / Crème légère au Comté

Stuffed green cabbage with beer braised pork cheek, candied sweet onions, cheese foam



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Topinambours et salsifis rôtis au citron vert / Sauce Matelote

Fillet of fish of the week (according to arrival) with red wine sauce, roasted jerusalem artichokes and salsifies with lime



Ris de veau cuit au sautoir / Pommes de terres fondantes et blettes / Trompettes de la mort / Jus au vinaigre de Cidre

Roasted calf sweetbreads, Swiss chards and potatoes, mushrooms and Cider sauce



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

Ou / *Or*

Saint-Honoré marron et fruits noirs / Chou crémeux au cassis / Compotée de fruits noirs / Mousse légère aux marrons juste relevée de rhum / Chantilly et feuilletage caramélisé

Chestnut and red fruits « Saint-Honoré » biscuit, blackcurrant cream cookie, chestnut foam with rum, Chantilly and caramel



Moelleux à la noisette / Poire acidulée au citron et gingembre / Mousseline à la noisette / Crémeux au chocolat / Sauce chocolat chaude

Hazelnut soft cake, pear with lemon and ginger, hazelnut foam, chocolate cream and hot chocolate sauce

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 dorées au beurre demi sel / Salpicon de salicorne et corail d'oursin / Crème de poireaux / Œufs de hareng fumés (*French roasted scallops with salted butter, seaweeds and sea urchin, leeks cream and smoked herring spawn*) 27€

Chou farci d'une joue de cochon braisée à la bière / Comptée d'oignons doux des Cévennes / Crème légère au Comté (*Stuffed green cabbage with beer braised pork cheek, candied sweet onions, cheese foam*) 20€

Les plats du moment / Main Courses

Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Topinambours et salsifis rôtis au citron vert / Sauce Matelote (*Fillet of fish of the week (according to arrival) with red wine sauce, roasted jerusalem artichokes and salsifies with lime*) 27 €

Suprême de pintade en croûte de noix / Coings confits / Pressé de potimarron / Jus au parfum de Muscade (*Guinea fowl breast with nuts crust, candied quinces, squash and meat sauce with nutmeg*) 27 €

Ris de veau cuit au sautoir / Pommes de terres fondantes et blettes / Trompettes de la mort / Jus au vinaigre de Cidre (*Roasted calf sweetbreads, Swiss chards and potatoes, mushrooms and Cider sauce*) 34 €

Les desserts et gourmandises à la carte

Sélection de fromages accompagnée de notre confiture maison du moment (*Cheeses platter*) 12 €
Saint-Honoré marron et fruits noirs / Chou crémeux au cassis / Comptée de fruits noirs / Mousse légère aux marrons juste relevée de rhum / Chantilly et feuilletage caramélisé (*Chestnut and red fruits « Saint-Honoré » biscuit, blackcurrant cream cookie, chestnut foam with rum, Chantilly and caramel*) 14 €

Moelleux à la noisette / Poire acidulée au citron et gingembre / Mousseline à la noisette / Crémeux au chocolat / Sauce chocolat chaude (*Hazelnut soft cake, pear with lemon and ginger, hazelnut foam, chocolate cream and hot chocolate 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.**

