

# 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)

Tartare de hareng fumé et pommes / Pommes de terre Roseval vapeur /  
Crème double aux herbes du moment

*(Smoked herring tartar, apples, boiled potatoes, fresh herb double cream)*

Ou / Or

Bouillon de panais et châtaignes / Lard grillé / Oignons frits

*(Parsnip and chesnut soup, roasted bacon and fried onions)*

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

Risotto Carnaroli aux noix et parmesan / Butternuts / Espuma aux noix

*(Risotto with nuts and parmesan cheese, butternuts and nuts sauce)*

Ou / Or

Joue de cochon confite en croustillant / Mousseline de pommes de terre aux cébettes /  
Jus de viande

*(Candied pork cheek, mashed potatoes with green onions and meat sauce)*

## Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés (*Cheeses platter*)

Ou / Or

Pomme caramélisée / Riz au lait allégé à la tonka / Sablé breton / Emulsion caramel

*(Caramelised apple, light rice pudding with tonka beans, shortbread and caramel)*

Ou / Or

Biscuit croquant au cacao / Coulant aux fruits de la passion / Emulsion chocolat au lait / Tuile  
craquante et noix de coco

*(Cocoa biscuit, passion fruits sauce, milk chocolate foam and coconut)*

# Menu Initiation à 35 € en 3 Temps

Saint-Jacques de la Baie de Seine rôties / Crème de topinambour / Chou de Bruxelles  
Œufs de hareng / Emulsion à la citronnelle

**(Roasted french scallops, jerusalem artichoke, brussels sprout,  
herring spawn and lemongrass foam)**

(SUPPLEMENT DE 5 €)

Ou / Or

Canard en crépinette / Crème d'épinard / Pieds de mouton / Jus de viande  
**(Duck caul, spinach cream and mushrooms)**



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée en matelote /  
Navet boule rôti et pommes de terre Délicatesse / Echalotes confites

**(Fillet of fish of the week (according to arrival), roasted turnip,  
potatoes, candied shallots and red wine sauce)**

Ou / Or

Suprême de pintade cuit au beurre / Légumes du moment au sautoir / Sauce Poulette  
**(Braised guinea fowl with vegetables and cream sauce)**

Ou / Or

Pigeon rôti de la Maison Hugon / Cerfeuil tubéreux et foie gras poêlé / Cuisse confite /  
Jus de pigeon au parfum de thé noir du Sri Lanka

**(Roasted pigeon, chervil, fried duck liver and pigeon sauce with black tea)**

(SUPPLEMENT DE 5 €)



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

Ou / Or

Le marron et le coing / Biscuit aux amandes / Compotée de coing et meringue fondante /  
Sablé cassonade / Crème au marron / Emulsion au rhum

**(Chestnut and quince, almond biscuit, quincesauce and meringue,  
brown sugar biscuit, chestnut cream, rum foam)**

Ou / Or

Forêt noire à notre façon / Sablé craquant au cacao / Biscuit chocolat sans farine /  
Marmelade de cerise et Amarena / Crème fouettée

**(Black forest cake, cocoa biscuit, cherry jam and whipped cream)**

**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 / Crème de topinambour / Chou de Bruxelles  
Œufs de hareng / Emulsion à la citronnelle  
*(Roasted french scallops, jerusalem artichoke, brussels sprout,  
herring spawn and lemongrass foam)*

Ou / Or

Canard en crépinette / Crème d'épinard / Pieds de mouton / Jus de viande  
*(Duck caul, spinach cream and mushrooms)*



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée en matelote /  
Navet boule rôti et pommes de terre Délicatesse / Echalotes confites  
*(Fillet of fish of the week (according to arrival), roasted turnip,  
potatoes, candied shallots and red wine sauce)*



Pigeon rôti de la Maison Hugon / Cerfeuil tubéreux et foie gras poêlé / Cuisse confite /  
Jus de pigeon au parfum de thé noir du Sri Lanka  
*(Roasted pigeon, chervil, fried duck liver and pigeon sauce with black tea)*



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

Ou / Or

Le marron et le coing / Biscuit aux amandes / Compotée de coing et meringue fondante /  
Sablé cassonade / Crème au marron / Emulsion au rhum  
*(Chestnut and quince, almond biscuit, quincesauce and meringue,  
brown sugar biscuit, chestnut cream, rum foam)*

Ou / Or

Forêt noire à notre façon / Sablé craquant au cacao / Biscuit chocolat sans farine /  
Marmelade de cerise et Amarena / Crème fouettée  
*(Black forest cake, cocoa biscuit, cherry jam and whipped cream)*

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 / Crème de topinambour / Chou de Bruxelles / Œufs de hareng / Emulsion à la citronnelle

*(Roasted french scallops, jerusalem artichoke, brussels sprout, herring spawn and lemongrass foam)*



Canard en crépinette / Crème d'épinard / Pieds de mouton / Jus de viande

*(Duck caul, spinach cream and mushrooms)*



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée en matelote / Navet boule rôti et pommes de terre Délicatesse / Echalotes confites

*(Filet of fish of the week (according to arrival), roasted turnip, potatoes, candied shallots and red wine sauce)*



Pigeon rôti de la Maison Hugon / Cerfeuil tubéreux et foie gras poêlé / Cuisse confite / Jus de pigeon au parfum de thé noir du Sri Lanka

*(Roasted pigeon, chervil, fried duck liver and pigeon sauce with black tea)*



Sélection de fromages (*Cheese platter*)

Ou / *Or*

Le marron et le coing / Biscuit aux amandes / Compotée de coing et meringue fondante / Sablé cassonade / Crème au marron / Emulsion au rhum

*(Chestnut and quince, almond biscuit, quincesauce and meringue, brown sugar biscuit, chestnut cream, rum foam)*



Forêt noire à notre façon / Sablé craquant au cacao / Biscuit chocolat sans farine / Marmelade de cerise et Amarena / Crème fouettée

*(Black forest cake, cocoa biscuit, cherry jam and whipped cream)*

# 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 / Crème de topinambour / Chou de Bruxelles / Œufs de hareng / Emulsion à la citronnelle (*Roasted french scallops, jerusalem artichoke, brussels sprout, herring spawn and lemongrass foam*) 25 €

Canard en crépinette / Crème d'épinard / Pieds de mouton / Jus de viande (*Duck caul, spinach cream and mushrooms*) 20 €

## Les plats du moment / Main Courses

Filet de poisson de nos côtes suivant la criée en matelote / Navet boule rôti et pommes de terre Délicatesse / Echalotes confites (*Fillet of fish of the week (according to arrival), roasted turnip, potatoes, candied shallots and red wine sauce*) 27 €

Suprême de pintade cuit au beurre / Légumes du moment au sautoir / Sauce Poulette (*Braised guinea fowl with vegetables and cream sauce*) 27 €

Pigeon rôti de la Maison Hugon / Cerfeuil tubéreux et foie gras poêlé / Cuisse confite / Jus de pigeon au parfum de thé noir du Sri Lanka (*Roasted pigeon, chervil, fried duck liver and pigeon sauce with black tea*) 32 €

## Les desserts et gourmandises à la carte

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

Le marron et le coing / Biscuit aux amandes / Compotée de coing et meringue fondante / Sablé cassonade / Crème au marron / Emulsion au rhum (*Chestnut and quince, almond biscuit, quincesauce and meringue, brown sugar biscuit, chestnut cream, rum foam*) 14 €

Forêt noire à notre façon / Sablé craquant au cacao / Biscuit chocolat sans farine / Marmelade de cerise et Amarena / Crème fouettée (*Black forest cake, cocoa biscuit, cherry jam and whipped cream*) 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.**

