

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)

Terrine d'aile de raie aux herbes fraîches / Crème d'épinard / Sauce grenobloise
(Skate wing terrine with fresh herbs, spinach cream and caper sauce)

Ou / Or

Croustillant de joue de cochon braisé à la bière / Espuma de pomme de terre et Comté
(Braised pork cheek croquette, potatoes and cheese foam)

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Filet de julienne rôtie / Royale de brocolis / Bisque de favouille / Chou-fleur râpé
(Roasted white fish fillet, broccoli cake, green crab sauce and cauliflower)

Ou / Or

Effilochée de cuisse de canard / Pommes de terre ratte rôties / Crème d'ail /
Jus au parfum de citronnelle et soja
(Confit of duck, roasted potatoes, garlic sauce, lemongrass and soya juice)

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés *(Cheeses platter)*

Ou / Or

Moelleux aux prunes / Nage de pomme verte / Crème légère au miel / Emulsion Manzana
(Soft biscuit with plums, green apple juice, honey and green apple liquor)

Ou / Or

Tiramisu à notre façon / Mousse au Mascarpone / Emulsion café expresso / Tuile au cacao
(Tiramisu, mascarpone foam, coffee and cocoa biscuit)

Menu Initiation à 35 € en 3 Temps

Ceviche de dorade royale / Fine gelée de tomate Green Zebra / Pan con tomate / Pop-corn en persillade (*Sea bream ceviche, green tomato jelly, pan con tomato and pop-corn with parsley*)

Ou / Or

Foie gras poêlé / Crème d'artichaut et crumble aux noix / Jus au Muscat de Beaumes-de-Venise
(*Fried duck liver, mashed artichokes, nuts crumble and Muscat sauce*)
(SUPPLEMENT DE 5 €)



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Haricots coco de Paimpol / Poivrons confits et Chorizo
(*Filet of fish of the week (according to arrival), white beans, candied peppers and Chorizo*)

Ou / Or

Carré de cochon fermier / Petit épeautre bio / Chou rouge braisé / Jus de rôti
(*Crisp loin of pork, organic spelt, braised red cabbage and meat sauce*)

Ou / Or

Filet de bœuf de l'Aubrac / Millefeuille de pommes de terre et champignons /
Cromesquis de moelle de bœuf / Jus au vin rouge
(*Roasted beef tenderloin, potatoes and mushrooms cake, bone marrow and red wine sauce*)
(SUPPLEMENT DE 5 €)



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

Ou / Or

Sablé croustillant au beurre salé / Compotée de framboise /
Figue juste rôtie / Emulsion fromage blanc et romarin
(*Crispy biscuit, raspberry compote, roasted fig and white cheese with rosemary*)

Ou / Or

Petits choux au chocolat / Cacahuètes au caramel / Crème fouettée au citron /
Gel acidulé (*Chocolate puff, peanuts with caramel, whipped lemon 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...*)



Ceviche de dorade royale / Fine gelée de tomate Green Zebra / Pan con tomate / Pop-corn en persillade (*Sea bream ceviche, green tomato jelly, pan con tomato and pop-corn with parsley*)

Ou / Or

Foie gras poêlé / Crème d'artichaut et crumble aux noix / Jus au Muscat de Beaumes-de-Venise (*Fried duck liver, mashed artichokes, nuts crumble and Muscat sauce*)



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Haricots coco de Paimpol / Poivrons confits et Chorizo (*Fillet of fish of the week (according to arrival), white beans, candied peppers and Chorizo*)



Filet de bœuf de l'Aubrac / Millefeuille de pommes de terre et champignons / Croles de moelle de bœuf / Jus au vin rouge (*Roasted beef tenderloin, potatoes and mushrooms cake, bone marrow and red wine sauce*)



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

Ou / Or

Sablé croustillant au beurre salé / Compotée de framboise / Figue juste rôtie / Emulsion fromage blanc et romarin (*Crispy biscuit, raspberry compote, roasted fig and white cheese with rosemary*)

Ou / Or

Petits choux au chocolat / Cacahuètes au caramel / Crème fouettée au citron / Gel acidulé (*Chocolate puff, peanuts with caramel, whipped lemon 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...*)



Ceviche de dorade royale / Fine gelée de tomate Green Zebra / Pan con tomate / Pop-corn en persillade (*Sea bream ceviche, green tomato jelly, pan con tomato and pop-corn with parsley*)



Foie gras poêlé / Crème d'artichaut et crumble aux noix / Jus au Muscat de Beaumes-de-Venise (*Fried duck liver, mashed artichokes, nuts crumble and Muscat sauce*)



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Haricots coco de Paimpol / Poivrons confits et Chorizo (*Filet of fish of the week (according to arrival), white beans, candied peppers and Chorizo*)



Filet de bœuf de l'Aubrac / Millefeuille de pommes de terre et champignons /
Cromesquis de moelle de bœuf / Jus au vin rouge
(*Roasted beef tenderloin, potatoes and mushrooms cake, bone marrow and red wine sauce*)



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

Ou / Or

Sablé croustillant au beurre salé / Compotée de framboise /
Figue juste rôtie / Emulsion fromage blanc et romarin
(*Crispy biscuit, raspberry compote, roasted fig and white cheese with rosemary*)



Petits choux au chocolat / Cacahuètes au caramel / Crème fouettée au citron /
Gel acidulé (*Chocolate puff, peanuts with caramel, whipped lemon cream*)

A la Carte

Pour débiter / To start with

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

Les entrées de saison / Starters

Ceviche de dorade royale / Fine gelée de tomate Green Zebra / Pan con tomate / Pop-corn en persillade (*Sea bream ceviche, green tomato jelly, pan con tomato and pop-corn with parsley*) 20 €

Foie gras poêlé / Crème d'artichaut et crumble aux noix / Jus au Muscat de Beaumes-de-Venise (*Fried duck liver, mashed artichokes, nuts crumble and Muscat sauce*) 25 €

Les plats du moment / Main Courses

Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Haricots coco de Paimpol / Poivrons confits et Chorizo (*Fillet of fish of the week (according to arrival), white beans, candied peppers and Chorizo*) 27 €

Carré de cochon fermier / Petit épeautre bio / Chou rouge braisé / Jus de rôti (*Crisp loin of pork, organic spelt, braised red cabbage and meat sauce*) 27 €

Filet de bœuf de l'Aubrac / Millefeuille de pommes de terre et champignons / Crolesquis de moelle de bœuf / Jus au vin rouge (*Roasted beef tenderloin, potatoes and mushrooms cake, bone marrow and red wine sauce*) 30 €

Les desserts et gourmandises à la carte

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

Sablé croustillant au beurre salé / Compotée de framboise / Figue juste rôtie / Emulsion fromage blanc et romarin (*Crispy biscuit, raspberry compote, roasted fig and white cheese with rosemary*) 14 €

Petits choux au chocolat / Cacahuètes au caramel / Crème fouettée au citron / Gel acidulé (*Chocolate puff, peanuts with caramel, whipped lemon 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

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

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.**

