

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)

Cromesquis de haddock fumé / Salade de haricots "Mungo / Vinaigrette soja à l'huile de sésame
Smoked haddock, mung beans salad, soya and sesame oil sauce

Ou / Or

Terrine d'aubergine et ricotta / Tomate confite / Speck / Jeunes pousses d'épinards
Eggplant and ricotta cake, candied tomato, smoked ham and spinach leaves

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Raviole de seiche à la Sétoise / Espuma d'une Armoricaïne / Crème d'artichaut
Cuttlefish and squid ravioli with tomato, artichoke cream and Armoricaïne sauce

Ou / Or

Petits farcis provençaux / Riz noir de Camargue croustillant / Jus au basilic
Stuffed vegetables with meat, black rice crips and basil sauce

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés *Cheeses platter*

Ou / Or

Raviole d'ananas à la noix de coco / Crumble coco / Emulsion mangue et Rhum / Jus exotique
Pineapple ravioli with coconut, mango and rum sauce

Ou / Or

Dacquoise à la noisette / Crème fouettée au chocolat noir / Caramel / Meringues craquantes /
Emulsion noisette / Suprêmes de pamplemousse
*Almond soft biscuit with chestnuts, chocolate whipped cream,
caramel, meringue and grapefruits*

Menu Initiation à 35 € en 3 Temps

Filet de truite d'Ardèche mariné aux baies roses et aneth / Betteraves confites au balsamique /
Vinaigrette citron et œufs de hareng

***Marinated trout fillet with pink pepper and dill, candied beetroots with balsamic vinegar,
herring spawn and lemon sauce***

Ou / Or

Cèpes de Lozère en carpaccio / Sablé aux oignons doux des Cévennes
Cuisse de caille en tempura / Espuma cèpe (SUPPLEMENT DE 7 €)

***Cep carpaccio, sweet onions pie, fried quail leg and cep cream
(SUPPLEMENT 7 €)***



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Aioli à notre façon /
Déclinaison de choux du moment / Ail confit à l'huile d'olive

Fillet of fish of the week (according to arrival) with garlic sauce and cabbages variation

Ou / Or

Paleron de cochon braisé au vin rouge / Potimarron rôti au miel / Crème d'épinard / Jus de cuisson

Braised pork with red wine, roasted squash with honey, spinach cream and meat juice

Ou / Or

Pigeon rôti / Cuisse en crépinette au foie gras / Pressé de blettes et pommes de terre /
Quelques girolles / Jus à la sauge (SUPPLEMENT DE 7 €)

***Roasted pigeon with duck liver, Swiss chards and potatoes, chanterelles and sage sauce
(SUPPLEMENT 7 €)***

Ou / Or



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

Ou / Or

Sablé pressé à la noix de coco / Marmelade passion banane et citron vert /
Mousse chocolat blanc / Emulsion au lait de coco

***Coconut biscuit, passion fruit, banana and lime jam, white chocolate mousse
and coconut milk foam***

Ou / Or

Sur un biscuit craquant au cacao / Crémeux à la pistache / Chocolat noir et zest d'orange /
Moelleux / Suprêmes d'agrumes / Tuile au grué de cacao

***Cocoa soft cake, pistachio cream,
dark chocolate and orange zest, citrus and cocoa biscuit***

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...*



Filet de truite d'Ardèche mariné aux baies roses et aneth / Betteraves confites au balsamique /
Vinaigrette citron et œufs de hareng

***Marinated trout fillet with pink pepper and dill, candied beetroots with balsamic vinegar,
herring spawn and lemon sauce***

Ou / *Or*

Cèpes de Lozère en carpaccio / Sablé aux oignons doux des Cévennes
Cuisse de caille en tempura / Espuma cèpe

Cep carpaccio, sweet onions pie, fried quail leg and cep cream



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Aïoli à notre façon /
Déclinaison de choux du moment / Ail confit à l'huile d'olive

Fillet of fish of the week (according to arrival) with garlic sauce and cabbages variation



Pigeon rôti / Cuisse en crépinette au foie gras / Pressé de blettes et pommes de terre /
Quelques girolles / Jus à la sauge

Roasted pigeon with duck liver, Swiss chards and potatoes, chanterelles and sage sauce



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

Ou / *Or*

Sablé pressé à la noix de coco / Marmelade passion banane et citron vert /
Mousse chocolat blanc / Emulsion au lait de coco

***Coconut biscuit, passion fruit, banana and lime jam, white chocolate mousse
and coconut milk foam***

Ou / *Or*

Sur un biscuit craquant au cacao / Crémeux à la pistache / Chocolat noir et zest d'orange /
Moelleux / Suprêmes d'agrumes / Tuile au grué de cacao

Cocoa soft cake, pistachio cream, dark chocolate and orange zest, citrus and cocoa biscuit

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...**



Filet de truite d'Ardèche mariné aux baies roses et aneth / Betteraves confites au balsamique /
Vinaigrette citron et œufs de hareng

***Marinated trout fillet with pink pepper and dill, candied beetroots with balsamic vinegar,
herring spawn and lemon sauce***



Cèpes de Lozère en carpaccio / Sablé aux oignons doux des Cévennes

Cuisse de caille en tempura / Espuma cèpe

Cep carpaccio, sweet onions pie, fried quail leg and cep cream



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Aioli à notre façon /

Déclinaison de choux du moment / Ail confit à l'huile d'olive

Fillet of fish of the week (according to arrival) with garlic sauce and cabbages variation



Pigeon rôti / Cuisse en crépinette au foie gras / Pressé de blettes et pommes de terre /

Quelques girolles / Jus à la sauge

Roasted pigeon with duck liver, Swiss chards and potatoes, chanterelles and sage sauce



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

Ou / ***Or***

Sablé pressé à la noix de coco / Marmelade passion banane et citron vert /

Mousse chocolat blanc / Emulsion au lait de coco

***Coconut biscuit, passion fruit, banana and lime jam, white chocolate mousse
and coconut milk foam***



Sur un biscuit craquant au cacao / Crémeux à la pistache / Chocolat noir et zest d'orange /

Moelleux / Suprêmes d'agrumes / Tuile au grué de cacao

Cocoa soft cake, pistachio cream, dark chocolate and orange zest, citrus and cocoa biscuit

A la Carte

Pour débiter / To start with

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

Les entrées de saison / Starters

Filet de truite d'Ardèche mariné aux baies roses et aneth / Betteraves confites au balsamique / Vinaigrette citron et œufs de hareng (*Marinated trout fillet with pink pepper and dill, candied beetroots with balsamic vinegar, herring spawn and lemon sauce*) 20 €

Cèpes de Lozère en carpaccio / Sablé aux oignons doux des Cévennes / Cuisse de caille en tempura / Espuma cèpe (*Cep carpaccio, sweet onions pie, fried quail leg and cep cream*) 27 €

Les plats du moment / Main Courses

Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Aioli à notre façon / Déclinaison de choux du moment / Ail confit à l'huile d'olive (*Fillet of fish of the week (according to arrival) with garlic sauce and cabbages variation*) 27 €

Paleron de cochon braisé au vin rouge / Potimarron rôti au miel / Crème d'épinard / Jus de cuisson (*Braised pork with red wine, roasted squash with honey, spinach cream and meat juice*) 27 €

Pigeon rôti / Cuisse en crépinette au foie gras / Pressé de blettes et pommes de terre / Quelques girolles / Jus à la sauge (*Roasted pigeon with duck liver, Swiss chards and potatoes, chanterelles and sage sauce*) 34 €

Les desserts et gourmandises à la carte

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

Sablé pressé à la noix de coco / Marmelade passion banane et citron vert / Mousse chocolat blanc / Emulsion au lait de coco (*Coconut biscuit, passion fruit, banana and lime jam, white chocolate mousse and coconut milk foam*) 14 €

Sur un biscuit craquant au cacao / Crémeux à la pistache / Chocolat noir et zest d'orange / Moelleux / Suprêmes d'agrumes / Tuile au grué de cacao (*Cocoa soft cake, pistachio cream, dark chocolate and orange zest, citrus and cocoa biscuit*) 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.

