

# Saint-Sylvestre à L'Agape

Dîner du Lundi 31 Décembre 2018

110 € par personne (*hors boisson*)

*Uniquement sur réservation au 04 90 85 04 06*

## Menu Dégustation

Escargots / Espuma pomme de terre



Saint-Jacques de la baie de Saint-Malo / Beurre blanc /  
Poutargue



Langoustines en croûte d'agrumes / huile de vanille



Foie gras de canard poêlé / Ananas rôti aux épices /  
Croustillant au sésame noir



Bar de ligne / Caviar / Cerfeuil tubéreux / Truffe  
Gel citron Yuzu



Le pigeon de la Maison Hugon / Cuisse confite en croustilles /  
Crosnes à la truffe et lard de Colonnata /  
Jus de cuisson au Rasteau



Raviole à la mandarine juste saisie au beurre / Jus Suzette



Chocolat noir et fève de Tonka / Crèmeux parfumé à la fleur de  
cérusier / Compotée de griotte / Emulsion au thé « Fleur de  
Geisha » du Palais des Thés

# NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

## UNIQUEMENT LE MIDI - FOR THE LUNCH ONLY

Notre Formule Entrée & plat OU plat & dessert 21 €

Notre Formule Entrée & plat & dessert 26 €

### Les entrées du moment de notre formule (Starters)

Quenelle de poisson / Sauce Nantua / Chips de salsifis  
(« *Quenelle* » of fish / « *Nantua* » sauce / *Salsify crips*)

Ou / Or

Pieds de porc braisés au vin rouge et aux noix / Endives  
en deux façons : en salade et en compotée (*Cured pork meat /*  
*Nuts and red wine sauce / Endives*)

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

Poisson de la semaine suivant la criée / Pressée céleri et  
champignon de Paris / Emulsion mandarine / Noisettes torréfiées  
(*Fillet of fish of the week (according to arrival) / Celeri /*  
*Mushrooms/ Hazelnuts / Tangerine sauce*)

Ou / Or

Entrecôte de bœuf français / Beurre maître d'hôtel /  
Boulangère de pommes de terre au lard fumé  
(*Grilled rib eye steak / « Maître d'Hôtel » butter /*  
*Potatoes with smoked bacon*)

Ou / Or

Le plat du jour (sauf le samedi)  
(*Daily special - except on Saturday*)

### Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés (*Cheeses platter*)

Ou / Or

Pomme fondante aux épices douces / Sablé Tonka /  
Crèmeux au cidre (*Baked apple with cinnamon / Cider cream /*  
*Tonka beans biscuit*)

Ou / Or

Finger croquant chocolat-passion / Crème chocolat au lait /  
Biscuit cacao (*Chocolate and passion fruit cake / Cocoa biscuit*)

# Menu Découverte à 33 €

Mise en bouche



Encornets façon Sétoise en fine raviole ouverte /  
Tuile à l'encre de seiche / Emulsion d'un aioli  
**(Squids ravioli / Squid ink biscuit / Aioli)**

Ou / Or

Purée de potimarron / Effilochée de joue de bœuf confite  
au vin rouge / Galette de châtaigne  
**(Mashed pumpkin / Beef cheek / Red wine sauce / Sweet chestnut)**



Dorade sébaste en croûte d'olive noire / Panais rôtis  
Crème de cresson / Sabayon à l'huile de noix  
**(Sea bream / Black olive / Parsnip / Watercress)**

Ou / Or

Filet de canette rôtie de la « Maison Hugon »  
Haricots coco de Paimpol / Blettes confites  
Jus au parfum de cacao  
**(Roasted duckling / White beans / Swiss chards / Cocoa sauce)**



Sélection de fromages affinés **(Cheeses platter)**

Ou / Or

Crème mousseuse à la noix de coco / Goyave et ananas / Meringue  
coco **(Coconut cream / Guava / Pineapple)**

Ou / Or

Sur un sablé au beurre salé / Crémeux au chocolat noir / Mousse  
noix de pécan **(Shortbread cookie / Dark chocolate / Pecan nut)**

**This menu with cheese AND dessert : 39€**

# Menu Saveur à 48 €

Mise en bouche



Saint-Jacques snackées / Betterave et tartare d'huître /  
Emulsion au corail d'oursin (**Roasted scallops / Beetroot and  
oyster / Sea urchin sauce**)

Ou / Or

Pot-au-feu de foie gras de canard et légumes de saison confits /  
Moelle de bœuf (« **Pot-au-feu** » **with duck foie gras and candied  
vegetables / Cattle marrow**)



Filet de sandre cuit au beurre noisette / Topinambours / Oignons  
grelots / Lard de Colonnata / Sauce meurette (**Pike-perch fillet  
Jerusalem artichoke / Italian bacon / « Meurette » sauce**)

Ou / Or

Noix de veau rôtie au sautoir / Salsifis et poireaux /  
Jus de veau au parfum de café (**Grilled veal fillet / Salsify /  
Leeks / Veal sauce with coffee**)



Pré-dessert



Sélection de fromages affinés (**Cheeses platter**)

Ou / Or

Financier caramélisé / Crèmeux à la poire / Thé blanc « White  
Anastasia » de la Maison Kusmi Tea / Coulis poire gingembre  
(**Caramelized almond cake / Pear cream / White tea Anastasia  
from Kusmi Tea / Pear and ginger sauce**)

Ou / Or

Chou noisette et chocolat / Fine nougatine au grué de cacao  
Sauce chocolat chaud (**Like profiterole style : hazelnuts,  
chocolate and nougatine / Hot chocolate sauce**)

**This menu with cheese AND dessert : 54€**

# Menu Dégustation à 70 €

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

***(Surprise menu with seven courses)***

Ce menu Dégustation vous est proposé  
sous forme de "carte blanche"  
en 7 services,  
laissant libre cours à la création  
et à l'imagination du Chef  
et de son équipe.

Le chef s'adaptera à vos éventuelles intolérances et/ou  
allergies, veuillez le préciser  
lors de votre commande.



# A la Carte

## Les entrées de saison / Starters

Encornets façon Sétoise en fine raviole ouverte /  
Tuile à l'encre de seiche / Emulsion d'un aioli  
*(Squids ravioli / Squid ink biscuit / Aioli)* 22€

Saint-Jacques snackées / Betterave et tartare d'huître /  
Emulsion au corail d'oursin *(Roasted scallops / Beetroot and  
oyster / Sea urchin sauce)* 27€

Purée de potimarron / Effilochée de joue de bœuf confite  
au vin rouge / Galette de châtaigne *(Mashed pumpkin / Beef cheek  
/ Red wine sauce / Sweet chestnut)* 22€

Pot-au-feu de foie gras de canard et légumes de saison confits /  
Moelle de bœuf (« *Pot-au-feu* » *with duck foie gras and candied  
vegetables / Cattle marrow*) 27€

## Les plats du moment / Main Courses

Dorade sébaste en croûte d'olive noire / Panais rôtis  
Crème de cresson / Sabayon à l'huile de noix *(Sea bream / Black  
olive / Parsnip / Watercress)* 26€

Filet de sandre cuit au beurre noisette / Topinambours / Oignons  
grelots / Lard de Colonnata / Sauce meurette *(Pike-perch fillet  
Jerusalem artichoke / Italian bacon / « Meurette » sauce)* 31€

Filet de canette rôtie de la « Maison Hugon » / Haricots coco de  
Paimpol / Blettes confites / Jus au parfum de cacao *(Roasted  
duckling / White beans / Swiss chards / Cocoa sauce)* 26€

Noix de veau rôtie au sautoir / Salsifis et poireaux /  
Jus de veau au parfum de café *(Grilled veal fillet / Salsify /  
Leeks / Veal sauce with coffee)* 31€

## Les desserts et gourmandises à la carte

- Sélection de fromages (**Cheeses platter**) 9€
- Crème moussueuse à la noix de coco / Goyave et ananas / Meringue coco (**Coconut cream / Guava / Pineapple**) 11€
- Sur un sablé au beurre salé / Crémeux au chocolat noir / Mousse noix de pécan (**Shortbread cookie / Dark chocolate / Pecan nut**) 11€
- Financier caramélisé /Crémeux à la poire / Thé blanc « White Anastasia » de la Maison Kusmi Tea / Coulis poire gingembre (**Caramelized almond cake / Pear cream / White tea Anastasia from Kusmi Tea / Pear and ginger sauce**) 14€
- Chou noisette et chocolat / Fine nougatine au grué de cacao Sauce chocolat chaud (**Like « profiterole » style : hazelnuts, chocolate and nougatine / Hot chocolate sauce**) 14€

Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et toutes nos viandes sont d'origine française.

Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.

*Prix nets et service compris*

