

Saint-Sylvestre à L'Agape

Dîner du Mardi 31 Décembre 2019

95 € par personne (*hors boisson*)

Uniquement sur réservation au 04 90 85 04 06

(50€ d'arrhes sont à verser au moment de la réservation)

Menu Dégustation

Carpaccio de Saint-Jacques de la baie de Saint-Malo /

Coing / Agrumes



Huîtres et tourteaux en croustillant / Crème de salicorne



Pot-au-feu de foie gras et légumes racines au parfum de truffe



Queue de lotte façon Armoricaïne / Crosnes /

Tuile aux algues



Filet de bœuf / Cèpes / Espuma de pomme de terre à la truffe /

Réduction au Rasteau



Petits choux aux marrons / Pomme caramélisée / Raviole coulante

acidulée à la Granny Smith



Sur un biscuit « Mendiant », mousse chocolat-orange, crémeux au
pain d'épices et compotée d'agrumes

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI - FOR THE LUNCH ONLY

(EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS)

Entrée & plat (STARTER + MAIN) : 21 €

Plat & dessert (MAIN + DESSERT) : 21 €

Entrée & plat & dessert (STARTER + MAIN + DESSERT) : 26 €

Les entrées du moment de notre formule (Starters)

Fine brandade de sardines / Salades d'herbes / Espuma au raifort

(Mashed potatoes and sardines, horseradish cream)

Ou / Or

Queue de bœuf confite en feuilleté / Réduction de son jus /
Poireaux en vinaigrette

(Braised oxtail pie, red wine sauce and marinated leeks)

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Filet de poisson suivant la criée / Endives braisées en croûte
de noix / Fumet de poisson au parfum de grenade

*(Fillet of fish (according to arrival), braised chicories with
nuts, « aiol fish stock and pomegranate sauce)*

Ou / Or

Carré de cochon du Ventoux / Sauce charcutière / Pressée de
céleri / Chips de céleri / Jus de viande

(Roasted loin of pork, celery, gherkins ans shallots sauce)

Ou / Or

Le plat du jour (*Daily special - Except on Saturday*)

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés (*Cheeses platter*)

Ou / Or

Pomme fondante caramélisée / Caramel de fruits secs /
Feuilletage / Crème fouettée à la fève de Tonka

(Caramel and baked apple, dried fruits and Tonka bean cream)

Ou / Or

La pistache en biscuit moelleux et crème légère /
Mousse chocolat aux zests d'agrumes / Pamplemousse frais

(Pistachio soft biscuit, chocolate mousse and grapefruit)

Menu Découverte à 34 €

Mise en bouche



Oignons doux farcis / Jarret de veau / Lentilles
(Soft onions stuffed with veal shank and lentils)

Ou / **Or**

Royale de moules de bouchot / Panisse croustillante / Emulsion
de moules aux épices **(Mussels pudding and chickpeas biscuit)**



Truite façon Meunière / Rutabagas braisées /
Crème de cresson / Espuma aux amandes **(Trout « Meunière » /
Rutabagas / Watercress cream / Almond sauce)**

Ou / **Or**

Filet de canette rôtie de la « Maison Hugon » /
Haricots Coco de Paimpol / Echalotes confites /
Jus fumé au parfum de lard **(Roasted duck fillet / White beans /
Candied shallots / Smoked sauce with bacon)**



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

Ou / **Or**

Eclair / Confiture de lait et marmelade de pomme verte /
Crème Diplomate / Emulsion à la Manzana **(Green apple dessert with
milk jam, apple liquor and pastry cream)**

Ou / **Or**

Comme une Forêt Noire / Mousse légère au chocolat / Confit de
cerise / Craquant au cacao / Crème fouettée et cerises Amarena
(Black Forest chocolate cake with cherries)

This menu with cheese AND dessert : 42€

Menu Saveur à 48 €

Mise en bouche



Ombre Chevalier confit à l'huile d'olive / Feuille de Nori /
Déclinaison de betteraves au Porto / Espuma au gingembre confit
**(Candied arctic char with olive oil, Nori leaf, beetroots with
Porto and ginger sauce)**

Ou / Or

Foie gras de canard en terrine / Figue / Oignons rouges /
Brioche à la graine de fenouil **(Duck liver terrine, fig, red
onions and homemade « brioche » with fennel seeds)**



Queue de lotte piquée au Chorizo / Salicorne et riz noir
de Camargue / Jus au parfum de genièvre et vin rouge
**(Monkfish with Chorizo, seaweeds and black rice from Camargue,
juniper berry and red wine sauce)**

Ou / Or

Râble de lapin farci au parfum de pêche de vigne / Blettes
braisées et aubergine en tempura / Jus de veau à la moutarde
**(Saddle of rabbit stuffed with vineyard peach, braised swiss
chards and fried eggplant, mustard sauce)**



Pré-dessert



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

Ou / Or

Prune juste rôtie au four / Sablé croquant à la cassonade /
Parfait glacé acidulé / Miel et vinaigrette sucrée
(Roasted plum, brown sugar biscuit, honey and lemon ice-cream)

Ou / Or

Tartelette cacao et cacahuètes grillées / Caramel passion-banane
**(Chocolate pie with peanuts,
caramel with passion fruit and banana)**

This menu with cheese AND dessert : 56€

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

Royale de moules de bouchot / Panisse croustillante / Emulsion de moules aux épices (**Mussels pudding and chickpeas biscuit**) 22€

Ombre Chevalier confit à l'huile d'olive / Feuille de Nori / Betteraves au Porto / Espuma au gingembre (**Candied arctic char with olive oil, Nori leaf, beetroots with Porto and ginger**) 27€

Oignons doux farcis / Jarret de veau / Lentilles (**Soft onions stuffed with veal shank and lentils**) 22€

Foie gras de canard en terrine / Figue / Oignons rouges / Brioche à la graine de fenouil (**Duck liver terrine, fig, red onions and homemade « brioche » with fennel seeds**) 27€

Les plats du moment

Truite façon Meunière / Rutabagas braisées / Crème de cresson / Espuma aux amandes (**Trout « Meunière » / Rutabagas / Watercress cream / Almond sauce**) 26€

Queue de lotte piquée au Chorizo / Salicorne et riz noir de Camargue / Jus au parfum de genièvre et vin rouge (**Monkfish with Chorizo, seaweeds and black rice from Camargue, juniper berry and red wine sauce**) 31€

Filet de canette rôtie / Haricots Coco de Paimpol / Echalotes confites / Jus fumé au lard (**Roasted duck fillet / White beans / candied shallots / Smoked sauce with bacon**) 26€

Râble de lapin farci au parfum de pêche de vigne / Blettes braisées et aubergine en tempura / Jus de veau à la moutarde (**Saddle of rabbit stuffed with vineyard peach, braised swiss chards and fried eggplant, mustard sauce**) 31€

Les desserts et gourmandises à la carte

Sélection de fromages affinés par la « Maison du Fromage »
accompagnée de notre confiture maison du moment (**Cheeses platter**)
10€

Eclair / Confiture de lait et marmelade de pomme verte /
Crème Diplomate / Emulsion à la Manzana (**Green apple dessert with
milk jam, apple liquor and pastry cream**)
11€

Comme une Forêt Noire / Mousse légère au chocolat / Confit de
cerise / Craquant au cacao / Crème fouettée et cerises Amarena
(**Black Forest chocolate cake with cherries**)
11€

Prune juste rôtie au four / Sablé croquant à la cassonade /
Parfait glacé acidulé / Miel et vinaigrette sucrée (**Roasted
plum, brown sugar biscuit, honey and lemon ice-cream**)
14€

Tartelette cacao et cacahuètes grillées / Caramel passion-banane
Emulsion chocolat au lait (**Chocolate pie with peanuts, caramel
with passion fruit and banana**)
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