

# 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)

Taboulé de petit épeautre bio / Filet de maquereau en escabèche / Vinaigrette au citron confit  
*(Tabbouleh with organic spelt, mackerel fillet with tomato, candied lemon sauce)*

Ou / Or

Salade "Caesar" à notre façon / Blanc de volaille grillé au sesame / Parmesan  
*("Caesar" salad, grilled chicken breast with sesame, parmesan cheese)*

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

Risotto verde au cresson / Légumes de saison à la grecque / Maïs grillé  
*(Risotto verde with watercress, marinated vegetables and grilled corn)*

Ou / Or

Moules farcies comme à Sète / Jus de cuisson au parfum d'aïoli /  
Pommes paille  
*(Stuffed mussels with meat and tomato, "aioli sauce" and fried potatoes)*

## Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés (*Cheeses platter*)

Ou / Or

Panna Cotta mousseuse au lait de coco / Carpaccio d'ananas au citron vert / Fruits de la passion /  
Crumble noix de coco

*(Panna Cotta with coconut milk, pineapple carpaccio with lime,  
passion fruits and coconut crumble)*

Ou / Or

Moelleux noisette / Crémeux au chocolat noir / Emulsion noisette et cacahuète /  
Velouté froid au chocolat épicé

*(Chestnut soft biscuit, dark chocolate cream, chestnuts and peanuts sauce,  
fresh chocolate soup with spices)*

# Menu Initiation à 35 € en 3 Temps

Langoustine rôtie aux algues Nori / Petits pois, fèves et asperges vertes de pays  
et nage de coques à la citronnelle  
**(Roasted langoustine with black seaweeds, green peas, beans and green asparagus,  
clams with lemongrass sauce)**  
(SUPPLEMENT DE 7 €)

Ou / Or

Ballotine de pintade farcie aux épinards et au « guanciale » /  
Pressé d'aubergine et chutney de tomate  
**(Stuffed guinea fowl with spinach and smoked meat, eggplant and tomato chutney)**



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Champignons « shiitaké » / Courgettes / Crumble  
d'olive noire et noix de cajou torréfiées  
Emulsion aux baies roses

**(Fillet of fish of the week (according to arrival), japanese mushrooms,  
zucchini with black olive and cashew nuts, pink pepper sauce)**

Ou / Or

Carré de cochon fermier rôti à l'ail / Pommes de terre boulangère en persillade /  
Crème de champignons bruns / Jus à la sauge  
**(Roasted crisp loin of pork with garlic, potatoes, mushrooms cream and sage sauce)**

Ou / Or

Filet de bœuf Simmental / Cannelonis de blettes et foie gras / Artichauts / Galette de socca / Jus au  
raifort **(Simmental beef, pasta with swiss chards and duck liver, horseradish sauce)**  
(SUPPLEMENT DE 7 €)



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

Ou / Or

La Pavlova / Fraises et rhubarbes craquantes / Crémeux aux fraises / Crumble au zeste de citron et  
huile d'olive / Mousse juste fouettée au fromage blanc / Jus de fraise

**(The « Pavlova », strawberries and rhubarb, lemon and olive oil crumble,  
white cheese mousse and strawberry juice)**

Ou / Or

Sur un riz soufflé croustillant au chocolat / Confit de framboise parfumé au thé noir du Palais des Thés  
/ Crème fouettée au chocolat / Emulsion au thé / Tuile craquante  
**(Chocolate puffed rice, candied raspberries with black tea,  
whipped cream with chocolate and biscuit)**

**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...*)



Langoustine rôtie aux algues Nori / Petits pois, fèves et asperges vertes de pays  
et nage de coques à la citronnelle  
*(Roasted langoustine with black seaweeds, green peas, beans and green asparagus,  
clams with lemongrass sauce)*

Ou / Or

Ballotine de pintade farcie aux épinards et au « guanciale » /  
Pressé d'aubergine et chutney de tomate  
*(Stuffed guinea fowl with spinach and smoked meat, eggplant and tomato chutney)*



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Champignons « shiitaké » / Courgettes / Crumble  
d'olive noire et noix de cajou torréfiées  
Emulsion aux baies roses  
*(Fillet of fish of the week (according to arrival), japanese mushrooms,  
zucchini with black olive and cashew nuts, pink pepper sauce)*



Filet de bœuf Simmental / Cannelonis de blettes et foie gras / Artichauts / Galette de socca / Jus au  
raifort *(Simmental beef, pasta with swiss chards and duck liver, horseradish sauce)*



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

Ou / Or

La Pavlova / Fraises et rhubarbes craquantes / Crémeux aux fraises / Crumble au zeste de citron et  
huile d'olive / Mousse juste fouettée au fromage blanc / Jus de fraise  
*(The « Pavlova », strawberries and rhubarb, lemon and olive oil crumble,  
white cheese mousse and strawberry juice)*

Ou / Or

Sur un riz soufflé croustillant au chocolat / Confit de framboise parfumé au thé noir du Palais des Thés  
/ Crème fouettée au chocolat / Emulsion au thé / Tuile craquante  
*(Chocolate puffed rice, candied raspberries with black tea,  
whipped cream with chocolate and biscuit)*

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...*)



Langoustine rôtie aux algues Nori / Petits pois, fèves et asperges vertes de pays  
et nage de coques à la citronnelle  
*(Roasted langoustine with black seaweeds, green peas, beans and green asparagus,  
clams with lemongrass sauce)*



Ballotine de pintade farcie aux épinards et au « guanciale » /  
Pressé d'aubergine et chutney de tomate  
*(Stuffed guinea fowl with spinach and smoked meat, eggplant and tomato chutney)*



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Champignons « shiitaké » / Courgettes / Crumble  
d'olive noire et noix de cajou torréfiées  
Emulsion aux baies roses  
*(Fillet of fish of the week (according to arrival), japanese mushrooms,  
zucchini with black olive and cashew nuts, pink pepper sauce)*



Filet de bœuf Simmental / Cannelonis de blettes et foie gras / Artichauts / Galette de socca / Jus au  
raifort *(Simmental beef, pasta with swiss chards and duck liver, horseradish sauce)*



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

Ou / Or

La Pavlova / Fraises et rhubarbes craquantes / Crémeux aux fraises / Crumble au zeste de citron et  
huile d'olive / Mousse juste fouettée au fromage blanc / Jus de fraise  
*(The « Pavlova », strawberries and rhubarb, lemon and olive oil crumble,  
white cheese mousse and strawberry juice)*



Sur un riz soufflé croustillant au chocolat / Confit de framboise parfumé au thé noir du Palais des Thés  
/ Crème fouettée au chocolat / Emulsion au thé / Tuile craquante  
*(Chocolate puffed rice, candied raspberries with black tea,  
whipped cream with chocolate and biscuit)*

# A la Carte

## Pour débiter / To start with

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

## Les entrées de saison / Starters

Langoustine rôtie aux algues Nori / Petits pois, fèves et asperges vertes de pays et nage de coques à la citronnelle (*Roasted langoustine with black seaweeds, green peas, beans and green asparagus, clams with lemongrass sauce*) 27 €

Ballotine de pintade farcie aux épinards et au « guanciaie » / Pressé d'aubergine et chutney de tomate (*Stuffed guinea fowl with spinach and smoked meat, eggplant and tomato chutney*) 20 €

## Les plats du moment / Main Courses

Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Champignons « shiitaké » / Courgettes / Crumble d'olive noire et noix de cajou torréfiées / Emulsion aux baies roses (*Fillet of fish of the week (according to arrival), japanese mushrooms, zucchinis with black olive and cashew nuts, pink pepper sauce*) 27 €

Carré de cochon fermier rôti à l'ail / Pommes de terre boulangère en persillade / Crème de champignons bruns / Jus à la sauge (*Roasted crisp loin of pork with garlic, potatoes, mushrooms cream and sage sauce*) 27 €

Filet de bœuf Simmental / Cannelonis de blettes et foie gras / Artichauts / Galette de socca / Jus au raifort (*Simmental beef, pasta with swiss chards and duck liver, horseradish sauce*) 34 €

## Les desserts et gourmandises à la carte

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

La Pavlova / Fraises et rhubarbes craquantes / Crémeux aux fraises / Crumble au zeste de citron et huile d'olive / Mousse juste fouettée au fromage blanc / Jus de fraise (*The « Pavlova », strawberries and rhubarb, lemon and olive oil crumble, white cheese mousse and strawberry juice*) 14 €

Sur un riz soufflé croustillant au chocolat / Confit de framboise parfumé au thé noir du Palais des Thés / Crème fouettée au chocolat / Emulsion au thé / Tuile craquante (*Chocolate puffed rice, candied raspberries with black tea, whipped cream with chocolate and 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.**

