

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

TOUS LES MIDIS DU MARDI AU SAMEDI / 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)

Maki de maquereau juste snacké / Crème Mascarpone et fines herbes / Vinaigrette façon Thaï
(Mackerel like a « maki », Mascarpone cream with fresh herbs and Thai sauce)

Ou / Or

Velouté de rutabagas aux châtaignes et au bacon / Espuma au bleu du Vercors
(Rutabaga soup with sweet chestnuts and bacon, blue cheese foam)

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Brandade de morue au parfum d'huile d'olive / Galette de socca à la Niçoise / Emulsion citronnelle
(Codfish « brandade » with chickpeas pancakes and lemongrass sauce)

Ou / Or

Fricassée de volaille de la Maison Hugon / Carottes et oignons grelots /
Croquets de Savoie au sarrasin

(Roasted chicken, carrots and onions, pasta with buckwheat)

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 de la Maison du Fromage (*Cheeses platter*)

Ou / Or

Carpaccio de coings pochés aux épices douces / Crumble aux noix / Compotée pomme-coing /
Crème fouettée au marron

*(Poached quinces carpaccio with soft spiced flavours, nuts crumble,
apples, whipped cream with chestnuts)*

Ou / Or

Palet breton au cacao / Bananes flambées au rhum / Crémeux au chocolat /
Emulsion à la confiture de lait / Chocolat chaud

(Cocoa biscuit, roasted banana with rum, « Dulce de leche » and hot chocolate)

Menu Découverte à 34 €

Ce Menu est également disponible à emporter
(à commander au plus tard la veille avant 20h) au tarif de 30 € / TAKE AWAY : 30€

Mise en bouche



Pressé de poulpe aux fines herbes / Confiture d'olives noires / Poireaux braisés / Harissa maison
(Octopus terrine, black oliv jam, roasted leeks and harissa sauce)

Ou / Or

Cannelonis de queue de bœuf / Mousseline de topinambour / Comté affiné en espuma
(Oxtail « cannelonis », jerusalem artichoke cream and Comté cheese)



Filet de merlu en croûte d'épices / Carottes snackées puis confites dans un fumet à la citronnelle /
Galette croustillante de petit épeautre bio

(Hake fillet with spicy crust, candied carrots with lemongrass and organic small spelt)

Ou / Or

Cuisse de pintade farcie aux chanterelles / Chou vert rôti / Panais / Emulsion au lard fumé
(Stuffed guineafowl leg with mushrooms, roasted green cabbage, parsnips and smoked bacon sauce)



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,
accompagnée de notre confiture maison du moment **(Cheese platter)**

Ou / Or

Petits babas au citron / Crème à la noisette / Purée acidulée au citron bergamote /
Tuile craquante / Emulsion au rhum blanc

(Lemon baba, nuts cream, lemon foam with bergamot and white rum)

Ou / Or

Palet au chocolat noir / Marmelade de pomme verte / Sablé craquant au cacao /
Crème fouettée au caramel / Calvados et pop-corn

(Dark chocolate biscuit, green apples, whipped cream with caramel, Calvados and pop-corn)

Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 42 €

This menu with cheese AND dessert : 42€

Menu Saveur à 49 €

Ce Menu est également disponible à emporter
(à commander au plus tard la veille avant 20h) au tarif de 45 € / TAKE AWAY : 45€

Mise en bouche



Omble chevalier poché dans un bouillon au vin blanc /

Cédrats confits / Raviole de cucurbitacées / Jus à la marjolaine

(Arctic char fillet, fish broth with white wine, candied citrus, cucumber ravioli and marjoram sauce)

Ou / Or

Foie gras de canard marbré aux oignons doux des Cévennes et magret fumé /

Réduction de Porto / Tuile au miel de thym / Brioche au fenouil

(Duck liver with candied onions, Porto sauce, honey biscuit with thyme and brioche with fennel)



Filet de maigre sauvage de Méditerranée / Mousseline de chou-fleur et œufs de hareng fumé /

Encornets snackés / Salicorne / Beurre noisette aux câpres

(Lean fish, mashed cauliflowers and herring spawn, squids, seaweeds and capers sauce)

Ou / Or

Côte de veau française rôtie / Haricots coco de Paimpol en déclinaison /

Quelques girolles en persillade / Jus au poivre de Sarawak

(Braised french veal chop, white beans, chanterelles and pepper sauce)



Pré-dessert



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,
accompagnée de notre confiture maison du moment **(Cheeses platter)**

Ou / Or

Biscuit moelleux à la noix de coco / Mousse glacée à la mangue / Crémeux aux fruits exotiques /

Ananas caramélisé / Crème légère coco

(Soft coconut biscuit, mango ice cream, exotic fruits foam and caramelized pineapple)

Ou / Or

Tartelette au cacao / Crème infusée aux grains de café / Chocolat /

Eclats de nougatine au sésame / Emulsion au sésame grillé / Mascarpone

(Chocolate tartlet, coffee cream, sesame, almond croquant and mascarpone)

Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 57€

This menu with cheese AND dessert : 57€

Menu Dégustation à 70 €

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

(This menu should be selected by all the guests of the same table)

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.

Give the Chef « carte blanche » with our surprise menu with 7 courses

Le chef s'adaptera à vos éventuelles intolérances et/ou allergies,
veuillez le 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 toutes nos viandes sont d'origine française ou européenne. Notre pain est fait maison par notre Chef Pâtissier.

Prix nets et service compris



A la Carte

Les entrées de saison / Starters

Pressé de poulpe aux fines herbes / Confiture d'olives noires / Poireaux braisés / Harissa maison
(Octopus terrine, black oliv jam, roasted leeks and harissa sauce) 22€

Omble chevalier poché dans un bouillon au vin blanc / Cédrats confits / Raviole de cucurbitacées / Jus à la marjolaine **(Arctic char fillet, fish broth with white wine, candied citrus, cucurbit ravioli and marjoram sauce)** 27€

Cannelonis de queue de bœuf / Mousseline de topinambour / Comté affiné en espuma
(Oxtail « cannelonis », jerusalem artichoke cream and Comté cheese) 22€

Foie gras marbré aux oignons doux des Cévennes et magret fumé / Réduction de Porto / Tuile au miel de thym / Brioche au fenouil **(Duck liver with candied onions, Porto sauce, honey biscuit with thyme and brioche with fennel)** 27€

Les plats du moment / Main Courses

Filet de merlu en croûte d'épices / Carottes snackées puis confites dans un fumet à la citronnelle / Galette croustillante de petit épeautre bio **(Hake fillet with spicy crust, candied carrots with lemongrass and organic small spelt)** 26€

Filet de maigre sauvage de Méditerranée / Mousseline de chou-fleur et œufs de hareng fumé / Encornets snackés / Salicorne / Beurre noisette aux câpres **(Lean fish, mashed cauliflowers and herring spawn, squids, seaweeds and capers sauce)** 31€

Cuisse de pintade farcie aux chanterelles / Chou vert rôti / Panais / Emulsion au lard fumé **(Stuffed guineafowl leg with mushrooms, roasted green cabbage, parsnips and smoked bacon sauce)** 26€

Côte de veau française rôtie / Haricots coco de Paimpol en déclinaison / Quelques girolles en persillade / Jus au poivre de Sarawak **(Braised french veal chop, white beans, chanterelles and pepper 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€

Petits babas au citron / Crème à la noisette / Purée acidulée au citron bergamote / Tuile craquante / Emulsion au rhum blanc (***Lemon baba, nuts cream, lemon foam with bergamot and white rum***) 11€

Palet au chocolat noir / Marmelade de pomme verte / Sablé craquant au cacao / Crème fouettée au caramel / Calvados et pop-corn (***Dark chocolate biscuit, green apples, whipped cream with caramel, Calvados and pop-corn***) 11€

Biscuit moelleux à la noix de coco / Mousse glacée à la mangue / Crémeux aux fruits exotiques / Ananas caramélisé / Crème légère coco (***Soft coconut biscuit, mango ice cream, exotic fruits foam and caramelized pineapple***) 14€

Tartelette au cacao / Crème infusée aux grains de café / Chocolat / Eclats de nougatine au sésame / Emulsion au sésame grillé / Mascarpone (***Chocolate tartlet, coffee cream, sesame, almond croquant and mascarpone***) 14€

Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais
et toutes nos viandes sont d'origine française et européenne.
Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.



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 TARTE AUX FRAISES

27€ pour 6 personnes / 32€ pour 8 personnes / 37€ pour 10 personnes

LA TARTE AUX FRAMBOISE

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 ROUGES

27€ pour 6 personnes / 32€ pour 8 personnes / 37€ pour 10 personnes