

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI (FOR THE LUNCH ONLY)

Entrée + Plat (*STARTER + MAIN*) : 25 € / Plat + Dessert (*MAIN + DESSERT*) : 25 €

Entrée + Plat + Dessert (*STARTER + MAIN + DESSERT*) : 30 €

Les entrées de notre formule (*Starters*)

LES ASPERGES VERTES

Velouté d'asperges vertes de Provence, tartare d'asperges, crème fouettée aux herbes et à l'échalote
(*Green asparagus soup, asparagus tartare, herbal fresh whipped with shallots*)

Ou / Or

LA TETE DE VEAU

Carpaccio de tête de veau sauce Gribiche et quelques pousses de roquette
(*Calf's head carpaccio, sauce « Gribiche » and salad*)

Les plats de notre formule (*Main courses*)

LA TRUITE D'ARDECHE

Filet de truite d'Ardèche aux amandes, petit épeautre du Ventoux et bisque de langoustine
(*Roasted trout fillet with almonds, spelt risotto and langoustine bisque*)

Ou / Or

LE COCHON DU VENTOUX

Poitrine de cochon du Ventoux confite, pommes de terre Boulangère et jus aux épices
(*Candied pork breast, potatoes and spicy sauce*)

Ou / Or

LE PLAT DU JOUR (*Daily Special*) – SAUF LE SAMEDI (*Except on Saturday*)

Les desserts de notre formule

Sélection de fromages affinés (*Cheeses platter*)

Ou / Or

LA TARTELETTE

Tartelette aux agrumes, lemon curd, Creamcheese au pamplemousse et agrumes confits
(*Citruses tart, lemon curd, grappefruit creamcheese and candied citrus*)

Ou / Or

L'ANANAS

Ananas caramélisé, crémeux chocolat noir, chapelure de noix de coco et émulsion tiède au chocolat
(*Caramelized pineapple, dark chocolate cream, coconut powder and chocolate foam*)

Ou / Or

LA COUPE GLACEE

Sorbet citron, crumble amande, meringue et chantilly
(*Lemon sorbet, almond crumble, meringue and whipped crème*)

Menu Initiation à 41 € en 3 Temps

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

LES ASPERGES VERTES

Œuf bio cuit à 63°, asperges vertes de Provence et sauce hollandaise
(Soft boiled egg, local green asparagus and « Hollandaise » dressing)

OU / Or

LES SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE

Crèmeux d'avocat, Saint-Jacques snackées et émulsion au corail d'oursin
(Mashed avocado, roasted French scallops and sea urchin coral sauce)



LE FILET DE DORADE ROYALE

Filet de dorade royale rôtie, déclinaison de petits pois, oignons grelots et beurre blanc
(Roasted sea bream fillet, green peas variation, spring onions and butter sauce)

OU / Or

LE SUPREME DE PINTADE FERMIERE

Suprême de pintade fermière en croûte de noix, lentilles corail, carottes anciennes et ail confit
(Walnut crusted guinea fowl breast, red lentils, braised carrots and candied garlic)



LE FROMAGE

Accompagné de notre confiture maison *(Cheese platter with homemade jam)*

OU / Or

LA FRAISE COMME UN FRAISIER

Biscuit moelleux, marmelade de fraise fraîche, crème Diplomate à la vanille, jus de fraise et rhubarbe
(Soft biscuit, fresh strawberry jam, vanilla custard cream, strawberry juice and rhubarb)

OU / Or

LE CHOCOLAT 70%

Namelaka au café, Mascarpone et émulsion au chocolat noir
(Coffee smooth cream, Mascarpone and dark chocolate foam)

Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 49 €

This menu with cheese AND dessert : 49 €

Menu Dégustation à 65 € en 5 Temps

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

Grignotages - *Some « tapas » to start...*



LES ASPERGES VERTES

Œuf bio cuit à 63°, asperges vertes de Provence et sauce hollandaise
(Soft boiled egg, local green asparagus and « Hollandaise » dressing)

OU / Or

LES SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE

Crèmeux d'avocat, Saint-Jacques snackées et émulsion au corail d'oursin
(Mashed avocado, roasted French scallops and sea urchin coral sauce)



LE FILET DE SAINT-PIERRE

Filet de Saint-Pierre rôti, déclinaison de petits pois, oignons grelots et beurre blanc
(Roasted John Dory fillet, green peas variation, spring onions and butter sauce)



LA SELLE D'AGNEAU

Selle d'agneau braisée, foie gras de canard poêlé, millefeuille de pomme de terre à l'ail des ours,
épinards frais, purée d'ail noir et jus corsé
(Braised lamb's saddle, roasted duck liver, potatoes cake with wild garlic, fresh spinach and mashed black garlic)



LE FROMAGE

Accompagné de notre confiture maison *(Cheese platter with homemade jam)*

OU / Or

LA FRAISE COMME UN FRAISIER

Biscuit moelleux, marmelade de fraise fraîche, crème Diplomate à la vanille, jus de fraise et rhubarbe
(Soft biscuit, fresh strawberry jam, vanilla custard cream, strawberry juice and rhubarb)

OU / Or

LE CHOCOLAT 70%

Namelaka au café, Mascarpone et émulsion au chocolat noir
(Coffee smooth cream, Mascarpone and dark chocolate foam)

Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 73 € / This menu with cheese AND dessert : 73 €

A la Carte

Pour débiter / To start with

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

Les entrées de saison / Starters

LES ASPERGES VERTES 🌱 : Œuf bio cuit à 63°, asperges vertes de Provence et sauce hollandaise
(*Soft boiled egg, local green asparagus and « Hollandaise » dressing*) 25 €

LES SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE : Crémeux d'avocat, Saint-Jacques snackées et émulsion au corail d'oursin (*Mashed avocado, roasted French scallops and sea urchin coral sauce*) 25 €

LE VELOUTE DE PETIT POIS 🌱, crème fouettée aux herbes et à l'échalote et chips de pain grillé
(*Green peas soup, herbal fresh whipped cream with shallots and toasted bread*) 15 €

Les plats du moment / Main Courses

LE FILET DE SAINT-PIERRE rôti, déclinaison de petits pois, oignons grelots et beurre blanc
(*Roasted John Dory fillet, green peas variation, spring onions and butter sauce*) 35 €

LA SELLE D'AGNEAU braisée, foie gras de canard poêlé, millefeuille de pomme de terre à l'ail des ours, épinards frais, purée d'ail noir et jus corsé (*Braised lamb's saddle, roasted duck liver, potatoes cake with wild garlic, fresh spinach and mashed black garlic*) 35 €

LE RISOTTO aux langoustines et espuma au persil (*Risotto with Norway lobster and parsley foam*) 30 €

LE RISOTTO VEGETARIEN 🌱 aux asperges vertes de Provence (*Risotto with green asparagus*) 25 €

Les desserts et gourmandises à la carte

LE FROMAGE
Accompagné de notre confiture maison (*Cheese platter with home made jam*) 12 €

LA FRAISE COMME UN FRAISIER : Biscuit moelleux, marmelade de fraise fraîche, crème Diplomate à la vanille, jus de fraise et rhubarbe
(*Soft biscuit, fresh strawberry jam, vanilla custard cream, strawberry juice and rhubarb*) 14 €

LE CHOCOLAT 70% : Namelaka au café, Mascarpone et émulsion au chocolat noir
(*Coffee smooth cream, Mascarpone and dark chocolate foam*) 14 €

LA COUPE GLACEE DU MOMENT (*Seasonal ice cream*) 12 €

L'AGAPE vous propose également de délicieux gâteaux à emporter
confectionnés par Anthony, notre Chef Pâtissier, pour 6, 8 ou 10 personnes
pour vos repas de fête, en famille et entre amis
(A COMMANDER AU PLUS TARD 72 HEURES A L'AVANCE)

45 € pour 6 personnes / 50 € pour 8 personnes / 55 € pour 10 personnes

L'AGAPE EXOTIQUE

Moelleux noix de coco, marmelade passion mangue et mousse chocolat blanc-noix de coco

L'AGAPE CHOCOLATE

Biscuit au cacao, riz au lait et caramel et mousse au chocolat

LE FRAISIER OU LE FRAMBOISIER

Biscuit aux amandes, crème légère à la vanille et fraises ou framboises fraîches

LA CHARLOTTE AUX FRUITS DE SAISON

Biscuits cuillères, mousse bavaroise et fruits frais

LE PARIS BREST

Pâte à chou et mousse praliné noisette

LE SAINT-HONORE A LA VANILLE

Pâte à chou, feuilletage et crème à la vanille

LE MILLEFEUILLE A LA VANILLE (qui peut également se décliner aux fruits de saison)

Feuilletage caramélisé et crème Diplomate à la vanille

N'hésitez pas à consulter Anthony afin de personnaliser au mieux votre gâteau

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.

