

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI / 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)

Petits poivrons farcis d'une brandade de cabillaud / Oignons frits / Sauce aigre douce
(Stuffed peppers with codfish, fried onions, sweet and sour sauce)

Ou / Or

Samoussa d'épaule d'agneau confite / Houmous au sésame noir / Jus au curcuma
(Candied lamb samosa, black sesame humus and curcuma)

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Filet de truite en croûte de chorizo / Risotto de céleri au parmesan / Emulsion au parfum de moule
(Trout fillet with chorizo, celery risotto with parmesan cheese and mussel sauce)

Ou / Or

Tendron de veau braisé à basse température / Conchiglioni farcis aux champignons /
Jus de veau à l'olive verte
(Braised veal, stuffed pasta with mushrooms, green oliv sauce)

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés *(Cheeses platter)*

Ou / Or

Coings pochés aux épices puis caramélisés / Crème fouettée à la noix de pécan /
Compotée de coing / Crumble aux noix
*(Poached quinces with spices, caramel, whipped cream with pecan nuts,
quince marmelade and nuts crumble)*

Ou / Or

Roulé au chocolat et noisettes concassées / Crème légère aux zests d'orange / Tuile craquante /
Quelques agrumes
(Chocolate and nuts jelly roll cake, orange foam, biscuit and some citrus)

Menu Initiation à 35 € en 3 Temps

Escargots rôtis en persillade / Crème de potimarron / Crêpe vonassienne
Espuma pommes de terre et Comté

**(Roasted snails with parsley, pumpkin cream, potatoes pancake,
potatoes and comté cheese foam)**

Ou / Or

Filet de caille et foie gras poêlés / Pot au feu de légumes de saison
(Fried quail and fried duck liver like a « pot-au-feu » with vegetables)
(SUPPLEMENT DE 5 €)



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Galette de petit épeautre bio /
Rutabaga en tempura / Beurre blanc au parfum de noix
**(Fillet of fish of the week (according to arrival), organic small german wheat, fried rutabaga,
« beurre blanc » sauce with nuts)**

Ou / Or

Filet mignon de cochon fermier / Pommes de terre boulangères aux oignons doux des Cévennes /
Chutney de marron / Jus de viande à la cardamome
(Pork tenderloin, potatoes with sweet onions, chestnut chutney and cardamom sauce)

Ou / Or

Filet de bœuf Simmental / Poêlée de cèpes / Salsifis confits / Lard de Colonnata /
Jus au porto et au foie gras

**(Simmental beef tenderloin, mushrooms, candied salsifies,
italian colonnata bacon, porto and duck liver sauce)**

(SUPPLEMENT DE 5 €)



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

Ou / Or

Poire juste pochée / Marmelade poire gingembre / Sablé au sarrasin /
Emulsion poire anisée / Sauce au chocolat

(Poached pear, ginger and pear jam, buckwheat biscuit, aniseed pear foam, chocolate sauce)

Ou / Or

Biscuit Sacher au cacao / Mousse légère au chocolat noir / Caramel / Parfait glacé au café blanc /
Quelques notes de whisky

(Cocoa biscuit, dark chocolate cream, caramel, coffee and whisky sauce)

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...*)



Escargots rôtis en persillade / Crème de potimarron / Crêpe vonassienne
Espuma pommes de terre et Comté
**(Roasted snails with parsley, pumpkin cream, potatoes pancake,
potatoes and comté cheese foam)**

Ou / Or

Filet de caille et foie gras poêlés / Pot au feu de légumes de saison
(Fried quail and fried duck liver like a « pot-au-feu » with vegetables)



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Galette de petit épeautre bio /
Rutabaga en tempura / Beurre blanc au parfum de noix
**(Fillet of fish of the week (according to arrival), organic small german wheat, fried rutabaga,
« beurre blanc » sauce with nuts)**



Filet de bœuf Simmental / Poêlée de cèpes / Salsifis confits / Lard de Colonnata /
Jus au porto et au foie gras
**(Simmental beef tenderloin, mushrooms, candied salsifies,
italian colonnata bacon, porto and duck liver sauce)**



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

Ou / Or

Poire juste pochée / Marmelade poire gingembre / Sablé au sarrasin /
Emulsion poire anisée / Sauce au chocolat
**(Poached pear, ginger and pear jam, buckwheat biscuit,
aniseed pear foam and chocolate sauce)**

Ou / Or

Biscuit Sacher au cacao / Mousse légère au chocolat noir / Caramel / Parfait glacé au café blanc /
Quelques notes de whisky
(Cocoa biscuit, dark chocolate cream, caramel, coffee and whisky sauce)

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...*)



Escargots rôtis en persillade / Crème de potimarron / Crêpe vonassienne
Espuma pommes de terre et Comté
*(Roasted snails with parsley, pumpkin cream, potatoes pancake,
potatoes and comté cheese foam)*



Filet de caille et foie gras poêlés / Pot au feu de légumes de saison
(Fried quail and fried duck liver like a « pot-au-feu » with vegetables)



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Galette de petit épeautre bio /
Rutabaga en tempura / Beurre blanc au parfum de noix
*(Fillet of fish of the week (according to arrival), organic small german wheat,
fried rutabaga, « beurre blanc » sauce with nuts)*



Filet de bœuf Simmental / Poêlée de cèpes / Salsifis confits /
Lard de Colonnata / Jus au porto et au foie gras
*(Simmental beef tenderloin, mushrooms, candied salsifies,
italian colonnata bacon, porto and duck liver sauce)*



Sélection de fromages et notre confiture maison du moment (*Cheese platter*)

Ou / *Or*

Poire juste pochée / Marmelade poire gingembre / Sablé au sarrasin /
Emulsion poire anisée / Sauce au chocolat
*(Poached pear, ginger and pear jam, buckwheat biscuit, aniseed pear foam and chocolate
sauce)*



Biscuit Sacher au cacao / Mousse légère au chocolat noir / Caramel /
Parfait glacé au café blanc / Quelques notes de whisky
(Cocoa biscuit, dark chocolate cream, caramel, coffee and whisky sauce)

A la Carte

Pour débiter / To start with

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

Les entrées de saison / Starters

Escargots rôtis en persillade / Crème de potimarron / Crêpe vonassienne
Espuma pommes de terre et Comté (*Roasted snails with parsley, pumpkin cream, potatoes pancake, potatoes and comté cheese foam*) 20 €

Filet de caille et foie gras poêlés / Pot au feu de légumes de saison (*Fried quail and fried duck liver like a « pot-au-feu » with vegetables*) 25 €

Les plats du moment / Main Courses

Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Galette de petit épeautre bio / Rutabaga en tempura / Beurre blanc au parfum de noix (*Fillet of fish of the week (according to arrival), organic small german wheat, fried rutabaga, « beurre blanc » sauce with nuts*) 27 €

Filet mignon de cochon fermier / Pommes de terre boulangères aux oignons doux des Cévennes / Chutney de marron / Jus de viande à la cardamome (*Pork tenderloin, potatoes with sweet onions, chestnut chutney and cardamom sauce*) 27 €

Filet de bœuf Simmental / Poêlée de cèpes / Salsifis confits / Lard de Colonnata / Jus au porto et au foie gras (*Simmental beef tenderloin, mushrooms, candied salsifies, italian colonnata bacon, porto and duck liver sauce*) 32 €

Les desserts et gourmandises à la carte

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

Poire juste pochée / Marmelade poire gingembre / Sablé au sarrasin / Emulsion poire anisée / Sauce au chocolat (*Poached pear, ginger and pear jam, buckwheat biscuit, aniseed pear foam and chocolate sauce*) 14 €

Biscuit Sacher au cacao / Mousse légère au chocolat noir / Caramel / Parfait glacé au café blanc / Quelques notes de whisky (*Cocoa biscuit, dark chocolate cream, caramel, coffee and whisky sauce*) 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.

