

Saint-Sylvestre à L'Agape

Dîner du Lundi 31 Décembre 2018

110 € par personne (*hors boisson*)

Uniquement sur réservation au 04 90 85 04 06

Menu Dégustation

Escargots / Espuma pomme de terre



Saint-Jacques de la baie de Saint-Malo / Beurre blanc /
Poutargue



Langoustines en croûte d'agrumes / huile de vanille



Foie gras de canard poêlé / Ananas rôti aux épices /
Croustillant au sésame noir



Bar de ligne / Caviar / Cerfeuil tubéreux / Truffe
Gel citron Yuzu



Le pigeon de la Maison Hugon / Cuisse confite en croustilles /
Crosnes à la truffe et lard de Colonnata /
Jus de cuisson au Rasteau



Raviole à la mandarine juste saisie au beurre / Jus Suzette



Chocolat noir et fève de Tonka / Crèmeux parfumé à la fleur de
cérusier / Compotée de griotte / Emulsion au thé « Fleur de
Geisha » du Palais des Thés

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI - FOR THE LUNCH ONLY

Notre Formule Entrée & plat OU plat & dessert 21 €

Notre Formule Entrée & plat & dessert 26 €

Les entrées du moment de notre formule (Starters)

Crème à l'oignon / Truite fumée / Perles du Japon à la citronnelle / Oignons frits (*Onion cream / Smoked trout / Japanese pearls / Lemon grass*)

Ou / Or

Pâté en croûte de canard aux noix / Chutney de coing (*Pie shaped with duck and nuts / Quince chutney*)

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Poisson de la semaine suivant la criée / Fenouil braisé / Radis noir au soja / Espuma au citron confit (*Fillet of fish of the week (according to arrival) / Braised fennel / Black radish with soybean / Lemon*)

Ou / Or

Gigot d'agneau confit douze heures / Ail en chemise / Aligot (*Roasted leg of lamb with garlic and « Aligot » - potatoes and cheese french speciality*)

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 (*Cheeses platter*)

Ou / Or

Meringue fondante / Compotée de mandarine / Crème fouettée au marron (*Meringue / Tangerine compote / Chesnut cream*)

Ou / Or

Sur une dacquoise au cacao / Mousse au café / Sablé au chocolat / Crémeux infusé aux grains de café (*Cocoa « dacquoise » / Coffee cream / Chocolate short cake*)

Menu Découverte à 33 €

Mise en bouche



Encornets façon Sétoise en fine raviole ouverte /
Tuile à l'encre de seiche / Emulsion d'un aioli
(Squids ravioli / Squid ink biscuit / Aioli)

Ou / Or

Purée de potimarron / Effilochée de joue de bœuf confite
au vin rouge / Galette de châtaigne
(Mashed pumpkin / Beef cheek / Red wine sauce / Sweet chestnut)



Dorade sébaste en croûte d'olive noire / Panais rôtis
Crème de cresson / Sabayon à l'huile de noix
(Sea bream / Black olive / Parsnip / Watercress)

Ou / Or

Filet de canette rôtie de la « Maison Hugon »
Haricots coco de Paimpol / Blettes confites
Jus au parfum de cacao
(Roasted duckling / White beans / Swiss chards / Cocoa sauce)



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

Ou / Or

Crème mousseuse à la noix de coco / Goyave et ananas / Meringue
coco **(Coconut cream / Guava / Pineapple)**

Ou / Or

Sur un sablé au beurre salé / Crémeux au chocolat noir / Mousse
noix de pécan **(Shortbread cookie / Dark chocolate / Pecan nut)**

This menu with cheese AND dessert : 39€

Menu Saveur à 48 €

Mise en bouche



Saint-Jacques snackées / Betterave et tartare d'huître /
Emulsion au corail d'oursin (***Roasted scallops / Beetroot and
oyster / Sea urchin sauce***)

Ou / Or

Pot-au-feu de foie gras de canard et légumes de saison confits /
Moelle de bœuf (« ***Pot-au-feu*** » ***with duck foie gras and candied
vegetables / Cattle marrow***)



Filet de sandre cuit au beurre noisette / Topinambours / Oignons
grelots / Lard de Colonnata / Sauce meurette (***Pike-perch fillet
Jerusalem artichoke / Italian bacon / « Meurette » sauce***)

Ou / Or

Noix de veau rôtie au sautoir / Salsifis et poireaux /
Jus de veau au parfum de café (***Grilled veal fillet / Salsify /
Leeks / Veal sauce with coffee***)



Pré-dessert



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

Ou / Or

Financier caramélisé / Crèmeux à la poire / Thé blanc « White
Anastasia » de la Maison Kusmi Tea / Coulis poire gingembre
(***Caramelized almond cake / Pear cream / White tea Anastasia
from Kusmi Tea / Pear and ginger sauce***)

Ou / Or

Chou noisette et chocolat / Fine nougatine au grué de cacao
Sauce chocolat chaud (***Like profiterole style : hazelnuts,
chocolate and nougatine / Hot chocolate sauce***)

This menu with cheese AND dessert : 54€

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 / Starters

Encornets façon Sétoise en fine raviole ouverte /
Tuile à l'encre de seiche / Emulsion d'un aioli
(Squids ravioli / Squid ink biscuit / Aioli) 22€

Saint-Jacques snackées / Betterave et tartare d'huître /
Emulsion au corail d'oursin *(Roasted scallops / Beetroot and
oyster / Sea urchin sauce)* 27€

Purée de potimarron / Effilochée de joue de bœuf confite
au vin rouge / Galette de châtaigne *(Mashed pumpkin / Beef cheek
/ Red wine sauce / Sweet chestnut)* 22€

Pot-au-feu de foie gras de canard et légumes de saison confits /
Moelle de bœuf (« *Pot-au-feu* » *with duck foie gras and candied
vegetables / Cattle marrow*) 27€

Les plats du moment / Main Courses

Dorade sébaste en croûte d'olive noire / Panais rôtis
Crème de cresson / Sabayon à l'huile de noix *(Sea bream / Black
olive / Parsnip / Watercress)* 26€

Filet de sandre cuit au beurre noisette / Topinambours / Oignons
grelots / Lard de Colonnata / Sauce meurette *(Pike-perch fillet
Jerusalem artichoke / Italian bacon / « Meurette » sauce)* 31€

Filet de canette rôtie de la « Maison Hugon » / Haricots coco de
Paimpol / Blettes confites / Jus au parfum de cacao *(Roasted
duckling / White beans / Swiss chards / Cocoa sauce)* 26€

Noix de veau rôtie au sautoir / Salsifis et poireaux /
Jus de veau au parfum de café *(Grilled veal fillet / Salsify /
Leeks / Veal sauce with coffee)* 31€

Les desserts et gourmandises à la carte

- Sélection de fromages (*Cheeses platter*) 9€
- Crème moussueuse à la noix de coco / Goyave et ananas / Meringue coco (*Coconut cream / Guava / Pineapple*) 11€
- Sur un sablé au beurre salé / Crémeux au chocolat noir / Mousse noix de pécan (*Shortbread cookie / Dark chocolate / Pecan nut*) 11€
- Financier caramélisé /Crémeux à la poire / Thé blanc « White Anastasia » de la Maison Kusmi Tea / Coulis poire gingembre (*Caramelized almond cake / Pear cream / White tea Anastasia from Kusmi Tea / Pear and ginger sauce*) 14€
- Chou noisette et chocolat / Fine nougatine au grué de cacao Sauce chocolat chaud (*Like « profiterole » style : hazelnuts, chocolate and nougatine / Hot chocolate sauce*) 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

