

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
(*Citrus tart, lemon curd, grapefruit 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 40 € en 3 Temps

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

LA SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE

Noix de Saint-Jacques poêlées, déclinaison de chou-fleur et vinaigrette à la vanille de Madagascar
(Roasted French scallops, cauliflower variation and vanilla dressing)

OU / Or

LE VEAU EN DEUX FACONS

Royale de veau, noix de veau en carpaccio et vinaigrette aux morilles
(Veal mousse, veal carpaccio and morel sauce)



LE FILET DE DORADE ROYALE

Filet de dorade royale en croûte d'agrumes, fenouil braisé, coqueaux et beurre blanc au citron
(Citruses crusted sea bream fillet, braised fennel, seashells and lemon sauce)

OU / Or

LE MAGRET DE CANARD

Magret de canard rôti, mousseline de topinambour, poire confite,
chips de topinambour et jus de viande
(Roasted duck breast, mashed Jerusalem artichokes, candied pear and meat sauce)



LE FROMAGE

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

OU / Or

LA PAVLOVA

Meringue, confit mangue-passion, parfait glacé passion, émulsion litchi,
jus exotique et baies de Sarawak
(Meringue, candied mango and passion fruit, passion fruit ice cream, lychee foam and exotic juice)

OU / Or

LE SAINT-HONORE

Praliné pur cacahuète, chou crémeux au chocolat noir, émulsion au cacao et gel poire
(Stuffed cake with dark chocolate, praline and peanuts flavored, cocoa and pear jelly)

Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 48 €

This menu with cheese AND dessert : 48 €

Menu Dégustation à 65 € en 5 Temps

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

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



LA SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE

Noix de Saint-Jacques poêlées, déclinaison de chou-fleur et vinaigrette à la vanille de Madagascar
(Roasted French scallops, cauliflower variation and vanilla dressing)

OU / Or

LE VEAU EN DEUX FACONS

Royale de veau, noix de veau en carpaccio et vinaigrette aux morilles
(Veal mousse, veal carpaccio and morel sauce)



LE FILET DE SAINT-PIERRE

Filet de Saint-Pierre en croûte d'agrumes, fenouil braisé, coqueaux et beurre blanc au citron
(Citruses crusted John Dory fillet, braised fennel, seashells and lemon sauce)



LE FILET DE BŒUF ROSSINI

Filet de bœuf Simmental, foie gras de canard poêlé, crêpe Vonnassienne,
épinards frais au beurre et à l'ail, jus au foie gras
(Beef fillet, roasted duck liver, potatoes pancake, braised spinach with garlic and duck liver sauce)



LE FROMAGE

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

OU / Or

LA PAVLOVA

Meringue, confit mangue-passion, parfait glacé passion, émulsion litchi,
jus exotique et baies de Sarawak
(Meringue, candied mango and passion fruit, passion fruit ice cream, lychee foam and exotic juice)

OU / Or

LE SAINT-HONORE

Praliné pur cacahuète, chou crémeux au chocolat noir, émulsion au cacao et gel poire
(Stuffed cake with dark chocolate, praline and peanuts flavored, cocoa and pear jelly)

Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 73 €

This menu with cheese AND dessert : 73 €

Menu Emotion à 85 € en 7 Temps

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

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



LA SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE

Noix de Saint-Jacques poêlées, déclinaison de chou-fleur et vinaigrette à la vanille de Madagascar
(Roasted French scallops, cauliflower variation and vanilla dressing)



LE VEAU EN DEUX FACONS

Royale de veau, noix de veau en carpaccio et vinaigrette aux morilles
(Veal mousse, veal carpaccio and morel sauce)



LE FILET DE SAINT-PIERRE

Filet de Saint-Pierre en croûte d'agrumes, fenouil braisé, coqueaux et beurre blanc au citron
(Citruses crusted John Dory fillet, braised fennel, seashells and lemon sauce)



LE FILET DE BŒUF ROSSINI

Filet de bœuf Simmental, foie gras de canard poêlé, crêpe Vonnassienne,
épinards frais au beurre et à l'ail, jus au foie gras
(Beef fillet, roasted duck liver, potatoes pancake, braised spinach with garlic and duck liver sauce)



LA PAVLOVA

Meringue, confit mangue-passion, parfait glacé passion, émulsion litchi,
jus exotique et baies de Sarawak
(Meringue, candied mango and passion fruit, passion fruit ice cream, lychee foam and exotic juice)



LE SAINT-HONORE

Praliné pur cacahuète, chou crémeux au chocolat noir, émulsion au cacao et gel poire
(Stuffed cake with dark chocolate, praline and peanuts flavored, cocoa and pear jelly)

Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 93 €

This menu with cheese AND dessert : 93 €

A la Carte

Pour débiter / To start with

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

Les entrées de saison / Starters

LES SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE poêlées, déclinaison de chou-fleur et vinaigrette à la vanille de Madagascar (*Roasted French scallops, cauliflower variation and vanilla dressing*) 25 €

LE VEAU EN DEUX FACONS : Royale de veau, noix de veau en carpaccio et vinaigrette aux morilles (*Veal mousse, veal carpaccio and morel sauce*) 25 €

LE VELOUTE DE POTIMARRON 🌱, éclats de châtaigne, copeaux de Comté, chips de pain grillé et espuma au Comté (*Butternut squash soup, chestnut, Comté cheese, toasted bread and cheese foam*) 15 €

Les plats du moment / Main Courses

LE FILET DE SAINT-PIERRE en croûte d'agrumes, fenouil braisé, coqueaux et beurre blanc au citron (*Citruses crusted John Dory fillet, braised fennel, seashells and lemon sauce*) 35 €

LE FILET DE BŒUF ROSSINI Filet de bœuf Simmental, foie gras de canard poêlé, crêpe Vonnassienne, épinards frais au beurre et à l'ail, jus au foie gras (*Beef fillet, roasted duck liver, potatoes pancake, braised spinach with garlic and duck liver sauce*) 35 €

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

LE RISOTTO ARBORIO VEGETARIEN 🌱 aux légumes du moment (*Risotto with seasonal vegetables*) 25 €

Les desserts et gourmandises à la carte

LE FROMAGE

Accompagné de notre confiture maison (*Cheese platter*) 12 €

LA PAVLOVA Meringue, confit mangue-passion, parfait glacé passion, émulsion litchi, jus exotique et baies de Sarawak (*Meringue, candied mango and passion fruit, passion fruit ice cream, lychee foam and exotic juice*) 14 €

LE SAINT-HONORE Praliné pur cacahuète, chou crémeux au chocolat noir, émulsion au cacao et gel poire (*Stuffed cake with dark chocolate, praline and peanuts flavored, cocoa and pear jelly*) 14 €

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

