



# Menu de la Saint-Sylvestre

Dîner du Mardi 31 décembre 2024

100 euros par personne, hors boissons

Menu en 8 services

Homard et coquillages

Noix de Saint-Jacques

Foie gras

---

Filet de bar

Dos de chevreuil

---

Raviole de Mandarine

Chocolat Noir / Pomme-Cannelle /

Mendiant

Mignardises

Uniquement sur réservation - 50€ d'acompte demandés  
lors de la réservation

# 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*)

#### LE POTIMARRON

En velouté, crème légère à la moutarde, éclats de marron et graines de courge  
(*Squash soup, mustard crea, chestnuts and pumpkin seeds*)

Ou / Or

#### LE HARENG

Salade de pois chiche, échalotes et épices douces, hareng fumé et vinaigrette au yaourt  
(*Chickpeas salad, shallots, sweet spices, smoked herring and yoghurt dressing*)

### Les plats de notre formule (*Main courses*)

#### LE PETIT EPEAUTRE

Risotto de petit épeautre au Parmesan, compotée de poireaux et émulsion au citron  
(*Vegetarian spelt risotto with Parmesan cheese, candied leeks and lemon foam*)

Ou / Or

#### LA RAVIOLE A LA VIANDE

Mousseline de pomme de terre, veau et porc en raviole ouverte et jus au poivre  
(*Big stuffed ravioli with veal, pork and potatoes, pepper 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 CREME CATALANE

Crème Catalane, agrumes, épices douces et crème fouettée à la fleur d'oranger  
(*Custard cream with citrus, sweet spices and orange blossom whipped cream*)

Ou / Or

#### LA POMME

Pommes caramélisées, sablé breton, caramel beurre salé et émulsion chocolatée  
(*Caramelized apples, biscuit, salted butter caramel and chocolate foam*)

Ou / Or

#### LA COUPE GLACEE

A la vanille de Madagascar, caramel beurre salé et Brownie

# Menu Initiation à 40 € en 3 Temps

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

## L'ŒUF PARFAIT BIO

Crème de butternuts et marrons, champignons des bois et crème de persil  
*(Organic soft boiled egg, butternut squash and chestnut cream, mushrooms and parsley cream)*

OU / Or

## LES ESCARGOTS

Persillade, espuma au Comté et toasts de pain grillé  
*(Snails with parsley and garlic, cheese foam and grilled bread)*



## LE FILET DE DORADE ROYALE

En croûte d'agrumes, chou Pak Choï et beurre blanc  
*(Roasted sea bream fillet with citrus crust, chinese cabbage and butter sauce)*

OU / Or

## LA POITRINE DE VEAU

Confite 12 heures, carottes anciennes et pommes de terre ratte du Touquet, jus corsé  
*(Candied veal breast, carrots and potatoes with meat sauce)*



## LE FROMAGE

Accompagné de notre confiture maison *(Cheese platter)*

OU / Or

## LE CHOU

Au parfum de Calisson, amandes au caramel et nage aux agrumes  
*(Cream puff pastry, almonds with caramel and citrus juice)*

OU / Or

## LE CHOCOLAT

Mousse au chocolat au lait, sablé cacao fleur de sel, marmelade de poire et épices douces  
*(Milk chocolate mousse, cocoa biscuit with salt flower, pear jam and soft spices)*

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

*This menu with cheese AND dessert : 48 €*

# Menu Dégustation à 60 € en 5 Temps

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

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



## L'ŒUF PARFAIT BIO

Crème de butternuts et marrons, champignons des bois et crème de persil  
*(Organic soft boiled egg, butternut squash and chestnut cream, mushrooms and parsley cream)*

*OU / Or*

## LES ESCARGOTS

Persillade, espuma au Comté et toasts de pain grillé  
*(Snails with parsley and garlic, cheese foam and grilled bread)*



## FILET DE BAR

En croûte d'agrumes, chou Pak Choï et beurre blanc  
*(Roasted sea bream fillet with citrus crust, chinese cabbage and butter sauce)*



## LE RIS DE VEAU AUX MORILLES

Mousseline de pomme de terre, oignons doux des Cévennes confits et jus au foie gras  
*(Roasted calf sweetbreads with morels, mashed potatoes, candied sweet onions and duck liver sauce)*



## LE FROMAGE

Accompagné de notre confiture maison *(Cheese platter)*

*OU / Or*

## LE CHOU

Au parfum de Calisson, amandes au caramel et nage aux agrumes  
*(Cream puff pastry, almonds with caramel and citrus juice)*

*OU / Or*

## LE CHOCOLAT

Mousse au chocolat au lait, sablé cacao fleur de sel, marmelade de poire et épices douces  
*(Milk chocolate mousse, cocoa biscuit with salt flower, pear jam and soft spices)*

**Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 68 €**

**This menu with cheese AND dessert : 68 €**

# Menu Emotion à 80 € en 7 Temps

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

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



## L'ŒUF PARFAIT BIO

Crème de butternuts et marrons, champignons des bois et crème de persil  
*(Organic soft boiled egg, butternut squash and chestnut cream, mushrooms and parsley cream)*



## LES ESCARGOTS

Persillade, espuma au Comté et toasts de pain grillé  
*(Snails with parsley and garlic, cheese foam and grilled bread)*



## FILET DE BAR

En croûte d'agrumes, chou Pak Choï et beurre blanc  
*(Roasted sea bream fillet with citrus crust, chinese cabbage and butter sauce)*



## LE RIS DE VEAU AUX MORILLES

Mousseline de pomme de terre, oignons doux des Cévennes confits et jus au foie gras  
*(Roasted calf sweetbreads with morels, mashed potatoes, candied sweet onions and duck liver sauce)*



## LE CHOU

Au parfum de Calisson, amandes au caramel et nage aux agrumes  
*(Cream puff pastry, almonds with caramel and citrus juice)*



## LE CHOCOLAT

Mousse au chocolat au lait, sablé cacao fleur de sel, marmelade de poire et épices douces  
*(Milk chocolate mousse, cocoa biscuit with salt flower, pear jam and soft spices)*

*Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 88 €*

*This menu with cheese AND dessert : 88 €*

# A la Carte

## Pour débiter / To start with

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

## Les entrées de saison / Starters

**L'ŒUF PARFAIT BIO** 🌿 Crème de butternuts et marrons, champignons des bois et crème de persil 25 €  
(*Organic soft boiled egg, butternut squash and chestnut cream, mushrooms and parsley cream*)

**LES ESCARGOTS** En persillade, espuma au Comté et toasts de pain grillé 25 €  
(*Snails with parsley and garlic, cheese foam and grilled bread*)

## Les plats du moment / Main Courses

**FILET DE BAR** En croûte d'agrumes, chou Pak Choi et beurre blanc 35 €  
(*Roasted sea bream fillet with citrus crust, chinese cabbage and butter sauce*)

**LE RIS DE VEAU AUX MORILLES** 35 €  
Mousseline de pomme de terre, oignons doux des Cévennes confits et jus au foie gras  
(*Roasted calf sweetbreads with morels, mashed potatoes, candied sweet onions and duck liver sauce*)

**LE RISOTTO ARBORIO** 🌿 Aux champignons des bois et espuma au Comté 25 €  
(*Risotto with mushrooms and cheese foam*)

## Les desserts et gourmandises à la carte

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

**LE CHOU** 14 €  
Au parfum de Calisson, amandes au caramel et nage aux agrumes  
(*Cream puff pastry, almonds with caramel and citrus juice*)

**LE CHOCOLAT** 14 €  
Mousse au chocolat au lait, sablé cacao fleur de sel, marmelade de poire et épices douces  
(*Milk chocolate mousse, cocoa biscuit with salt flower, pear jam and soft spices*)

**LA COUPE GLACEE** 12 €  
A la vanille de Madagascar, caramel beurre salé, Brownie et Chantilly  
(*Madagascan vanilla ice cream, salted butter caramel, brownie and whipped cream*)

**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.

