



Réservation : 04.79.61.30.75
Fermeture le dimanche soir

Les Agapes



A la carte...

Entrées

- Verrine d'avocats à la tomate et crème de chèvre frais, vinaigrette d'abricots.....11,80€
- Pressé de riz de veau au fois gras de canard, chutney de tomates13,50€
- Persillé de lapin et compotée de pommes fruits aux oignons rouges12,50€
- Pommes de terre farcies à la savoyarde et ses cochonnailles.....11,50€
- Harengs marinés à notre façon et salade de pommes de terre aux airelles..... 11,50€
- Gelée de lotte aux pruneaux et au vin rouge, tomates cerisettes en pomme d'amour...12,50€

A la carte...

Plats

Fricassée minute d'encornets des Agapes	21,50€
Brochette de St Jacques et crème de safran.....	23,50€
Cari de gambas, sa rougail à la tomate et son riz antillais	21,50€
Dos de cabillaud rôti et son beurre fondu aux câpres	19,80€
Entrecôte de bœuf charolais poêlée au beurre d'espelette	22,00€
Riz de veau braisé à la milanaise	23,50€
Fondant de joues de porc aux châtaignes	21,00€
Crêpinette de queues de bœuf aux cèpes et son jus.....	21,00€

A la carte...

Fromages / Desserts

Assiette de salade aux trois fromages	11,00€
Fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges.....	6,00€
Tiramisu au citron	7,00€
Flan au myrtilles et son sorbet.....	7,00€
Verrine de poires façon crumble.....	7,00€
Compotée croustillante de fruits secs.....	7,00€
Mi-cuit au chocolat, cœur de pralin, glace caramel	7,00€
Tarte aux raisins.....	7,00€
Crèmeux au caramel et noisettes au pralin.....	7,00€
Coupe glacée 3 boules au choix	6,50€
(Vanille-Chocolat-Citron-Framboise-Cassis-Rhum Raisin-Caramel - Coco – Café)	

Formules du jour

(uniquement le midi, en semaine)

Plat du jour.....	9,00€
Entrée du jour+ plat du jour.....	14,00€
Plat du jour+ dessert du jour	14,00€
Entrée du jour+ plat du jour+ dessert du jour	16,00€

Menu d'Ici

19,50€

(excepté le samedi soir et le dimanche)

Pommes de terre farcies
à la savoyarde et sa charcuterie

~

Pastilla de pintade
au reblochon

~

Flan à la myrtille
et son sorbet

Menu du Chef

22,50€

(excepté le dimanche et les jours fériés)

Cari de gambas, rougail à la tomate, riz
antillais

ou

Fricassé minute d'encornets des Agapes

ou

Dos de cabillaud rôti et son beurre fondu
aux câpres

ou

Entrecôte de bœuf charolais poêlée

ou

Fondant de joue de porc aux châtaignes

ou

Crêpinette de queues de bœuf aux cèpes

~

Mi-cuit au chocolat, cœur de pralin,

glace caramel

ou

Tiramisu citron

ou

Verrine de poire

ou

Compotée croustillante de fruits secs

Menu Enfant

11,00€

Escalope de volaille,
crème et champignons

~

Tagliatelles ou frites ou légumes

~

2 boules de glace au choix

Menu des Agapes 28,50€

Entrées

Verrine d'avocats à la tomate et crème de chèvre frais, vinaigrette d'abricots

ou

Pressé de riz de veau au fois gras de canard, chutney de tomates

ou

Persillé de lapin et compotée de pommes fruits aux oignons rouges

ou

Pommes de terre farcies à la savoyarde et ses cochonnailles

ou

Harengs marinés à notre façon et salade de pommes de terre aux airelles

ou

Gelée de lotte aux pruneaux et au vin rouge, tomates cerisette en pomme d'amour

Plats

Fricassée minute d'encornets des Agapes

ou

Brochette de St Jacques et crème de safran

ou

Cari de gambas, sa rougail à la tomate et son riz antillais

ou

Dos de cabillaud rôti et son beurre fondu aux câpres

ou

Entrecôte de bœuf charolais poêlée au beurre d'espelette

ou

Riz de veau braisé à la milanaise

ou

Fondant de joues de porc aux châtaignes

ou

Crépinette de queues de bœuf aux cèpes et son jus

Desserts

Fromage ou dessert au choix dans la carte