Carte n°19

Couleurs d'Automne

Arbres remplis de fruits qu'en cette saison la nature Nous donne généreusement ! Gaieté dans les vignes où les raisins bien mûrs Sont cueillis en chantant.
Premiers brouillards et champignons cachés des bois Nonnettes voilées, bolets bais… Sous les noyers les enfants cherchent les dernières noix Que le vent fait tomber.

Dans un grand champ un percheron retourne la terre En fumant des nasaux Pendant qu'une volée d'oiseaux se battent à l'arrière Pour quelques vermisseaux !
De temps à autre, des aboiements cassent le silence Mêlés de coups de feu… Cache-toi petite biche des chasseurs sans clémence, Si tu veux vivre heureuse.

Jean-Claude Brinette

Le menu affaire

Produits locaux & de saison
Le menu varie en fonction du marché

À savourer exclusivement au déjeuner, hors jours fériés

Entrée / plat ou plat / dessert	27 €
Entrée / plat / dessert	31 €
Menu complet avec fromage	38 €

Entrée

Oeuf bio d'Arradon,
céleri et bouillon de crustacé

Plat au choix

Conchiglionis d'effilochés de sanglier,
OU
Pesked au fil de l'eau, (+ 3€)
accompagnement automnal

Fromage

Trio de fromages affinés
par la fromagerie "Fromages de nos terroirs", Vannes (56)

Dessert

Tartelette,
citron, menthe
OU
Trio de sorbets et glaces maison du moment

Prix toutes taxes comprises - service compris - boissons non comprises
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les menus

À savourer au déjeuner et au dîner

Accord mets & vins

avec menu en 7 temps, 5 verres	38
avec menu en 6 temps, 4 verres	32
avec menu en 5 temps, 3 verres	25

MENU AQUARELLE - en 7 temps - 79 €
Prélude / Saveurs d'automne / Tourteau / Langoustines /Au gré de la mer OU Colvert OU Lièvre à la royale (+19€) / Voile de douceur / Poires

MENU ESQUISSE - en 6 temps - 65 €
Prélude / Saveurs d'automne / Tourteau / Au gré de la mer OU Colvert OU Lièvre à la royale (+19€) / Voile de douceur / Poires

MENU ÉBAUCHE - en 5 temps - 49 €
Prélude/ Saveurs d'automne / Au gré de la mer OU Colvert OU Lièvre à la royale (+19€) / Voile de douceur / Poires

MENU ÉTUDIANT - en 3 temps - 39 €
(Du mardi au jeudi soir sous présentation de la carte étudiante)
Saveurs d'automne / Au gré de la mer OU Colvert/ Poires

À la carte

Minimum requis : entrée + plat ou plat + dessert

Entrées

Saveurs d'automne, 21 €
foie gras poêlé, champignons

Tourteau, 21 €
artichaut, bisque

Plats

Au gré de la mer, 32 €
maki de sarrasin, beurre blanc Kari Gosse

Canard colvert, 32 €
butternut

Langoustines, 34 €
tempura de sarrasin, medley de sauces

Lièvre à la royale, façon Antonin Carême 40 €

Desserts

Assiette de Fromage 11 €

Tartelette, poires, 17 €
cardamome, amandine

Coussin chocolat, cœur pralin 20 €

Menu Enfant (- 10 ans) - 25 €
Viande ou Pesked du jour

Sorbet ou Glace maison

Prix toutes taxes comprises - service compris - boissons non comprises
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Menu du 31 décembre

125€/Pers.

APÉRITIF

Coupe de champagne 1er cru ou (cocktail sans alcool)

ENTRÉE

Noix de St-Jacques
en carpaccio, vinaigrette mangue passion

Langoustines en tempura de sarrasin

PLATS

Bar
sauce champagne et caviar

Poularde de Nostang truffée
sauce Tuber Melanosporum

FROMAGE

Brillat-Savarin truffé (+ 9€)

DESSERT

Voile de douceur

Création aux agrumes

MENU DE Noël

Un Noël gourmand signé Agora, à savourer chez vous !
Offrez-vous le luxe d'un repas de fête sans préparation !

ENTRÉE

Carpaccio de St-Jacques,
vinaigrette passion mangue

PLAT

Poularde de Nostang truffée,
risotto de céleri truffé

DESSERT

Coussin chocolat, coeur noisette

Foie gras de canard français 250 gr
nature 35 €
truffé 45 €

39 € / PERS.
ENTRÉE 11 € - PLAT - 17 € - DESSERT 11 € / PERS.

Pour passer commande appelez au 02.97.61.50.90
Menu disponible aux dates du 24 - 31 décembre

À commander avant le 19/12, à 12h pour un retrait sur place :
> le 24/12 de 11h-18h
> le 31/12 de 10h-14h

Prix toutes taxes comprises - service compris - boissons non comprises
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération