

Bienvenue à l'Agora

Saveurs bretonnes, au gré des voyages !

Carte n°16

Que j'aime le premier frisson d'hiver...

Que j'aime le premier frisson d'hiver ! le chaume,
Sous le pied du chasseur, refusant de ployer !
Quand vient la pie aux champs que le foin vert embaume,
Au fond du vieux château s'éveille le foyer ;
C'est le temps de la ville. – Oh ! lorsque l'an dernier,
J'y revins, que je vis ce bon Louvre et son dôme,
Paris et sa fumée, et tout ce beau royaume
(J'entends encore au vent les postillons crier),
Que j'aimais ce temps gris, ces passants, et la Seine
Sous ses mille falots assise en souveraine !
J'allais revoir l'hiver. – Et toi, ma vie, et toi !
Oh ! dans tes longs regards j'allais tremper mon âme
Je saluais tes murs. – Car, qui m'eût dit, madame,
Que votre coeur sitôt avait changé pour moi ?

Alfred de Musset

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,

Parmesan et brunoise de céleri

Plat au choix

Volaille jaune,

OU

Pesked au fil de l'eau,

accompagnement hivernal

Fromage

Trio de fromages affinés

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

Dessert

Chou,

crémeux pistache et sortbet cacao

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 - 74 €

Prélude salé / Saint-Jacques / Langoustines / Truffe / Au gré de la mer OU Veau / Voile de douceur / Tartelette exotique

MENU ESQUISSE - en 6 temps - 60 €

Prélude salé / Saint-Jacques / Truffe / Au gré de la mer OU Veau / Voile de douceur / Tartelette exotique

MENU ÉBAUCHE - en 5 temps - 46 €

Prélude salé / Saint-Jacques / Au gré de la mer OU Veau / Voile de douceur / Tartelette exotique

À la carte

Minimum requis : entrée + plat ou plat + dessert

Entrées

Saint-Jacques à la bretonne, 19 €
sarrasin, pommes de terre et poireaux

Topinambour, 21 €
Truffe et brioche maison

Plats

Au gré de la mer, 30 €
riz japonais et sauce mangue/passion

Veau, 29 €
arabica et salsifis

Langoustines, 32 €
tempura de sarrasin, medley de sauces

Desserts

Assiette de Fromage 11 €

Tartelette exotique 16 €

Coussin chocolat, cœur pralin 19 €

Menu Enfant (- 10 ans) - 19 €

Viande ou Pesked du jour

Sorbet ou Glace maison