

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 cœur 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

Tartelette de riz au lait à l'orange,

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 OU Lièvre à la royale (+19€) / Voile de douceur / Tartelette exotique

MENU ESQUISSE - en 6 temps - 60 €

Prélude salé / Saint-Jacques / Truffe / Au gré de la mer OU Veau OU Lièvre à la royale (+19€) / Voile de douceur / Tartelette exotique

MENU ÉBAUCHE - en 5 temps - 46 €

Prélude salé / Saint-Jacques / Au gré de la mer OU Veau OU Lièvre à la royale (+19€) / Voile de douceur / Tartelette exotique

À la carte

Minimum requis : entrée + plat ou plat + dessert

Entrées

Saint-Jacques à la bretonne, sarrasin, pommes de terre et poireaux	19 €
Topinambour, Truffe et brioche maison	21 €

Plats

Lièvre à la royale façon Antonin Carême	42 €

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

Veau, arabica et salsifis	29 €

Langoustines, tempura de sarrasin, medley de sauces	32 €

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



Menu Truffe

À savourer le 31 janvier et le 28 février 95€

Entrées

Foie gras,
truffe

Brioche Maison,
topinambour, truffe

Plats

Saint-Jacques
céleri truffé

Poularde de Nostang,
truffée

Fromage

Brillat-Savarin truffé

Desserts

Tartelette chocolat intense

Mignardises



Menu St-Valentin

À savourer au dîner du 13 et 14 février 105€

Coupe de champagne (ou cocktail sans alcool)

Entrées

Prélude salé,

Passion foie gras,

Saint-Jacques
Truffe Tuber Melanosporum

Plats

Turbot,
sauce champagne, caviar

Fromage

Brillat-Savarin truffé (+ 9€)

Desserts

Voile de douceur

Création exotique

Mignardises

