

Bienvenue à l'Agora

Saveurs bretonnes, au gré des voyages !

Carte n°15

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 vermisséaux !

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

Pâté en croûte

Plat au choix

Bœuf confit,

OU

Pesked au fil de l'eau,

accompagnement automnal

Fromage

Trio de fromages affinés

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

Dessert

Inspiration Mont Blanc

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 €

Prémisse salé / Saveurs d'automne / Saint-Jacques / Langoustines / Au gré de la mer OU Canard de Lauzach (56) OU Lièvre à la royale (+19€) / Voile de douceur / Hana de pomme Granny Smith

MENU ESQUISSE - en 6 temps - 60 €

Prémisse salé / Saveurs d'automne / Saint-Jacques / Au gré de la mer OU Canard de Lauzach (56) OU Lièvre à la royale (+19€) / Voile de douceur / Hana de pomme Granny Smith

MENU ÉBAUCHE - en 5 temps - 46 €

Prémisse salé / Saveurs d'automne / Au gré de la mer OU Canard de Lauzach (56) OU Lièvre à la royale (+19€) / Voile de douceur / Hana de pomme Granny Smith

À la carte

Entrées

Saveurs d'automne, foie gras poêlé, champignons de saison	20 €

Saint-Jacques, panais, sauce maltaise	20 €

Plats

Lièvre à la royale façon Antonin Carême	42 €

Au gré de la mer, raviole de potimarron, sauge et sauce merlot	30 €

Canard de Lauzach (56), patate douce, grenade	29 €

Langoustines, tempura de sarrasin, medley de sauces	32 €

Desserts

Assiette de Fromage	11 €

Hana de pomme Granny Smith	16 €

Coussin chocolat, cœur pralin	19 €

Menu Enfant (- 10 ans) - 19 €

Viande ou Pesked du jour

Sorbet ou Glace maison

Menu du Nouvel An

125€/Pers.

2

0

APÉRITIF

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

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Noix de St-Jacques

en carpaccio, vinaigrette mangue passion

Langoustines en tempura de sarrasin

PLATS

Turbot sauvage (selon arrivage)

sauce champagne et caviar

Poularde de Nostang truffée

sauce Tuber Melanosporum

FROMAGE

Brillat-Savarin truffé (+ 9€)

DESSERT

Voile de douceur

Création aux agrumes

2

6

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, cœur noisette

Foie gras
de canard
français 250 gr
nature 35 €
truffé 40 €

37€ / PERS.

ENTRÉE 11€ - PLAT - 15€ - DESSERT 11€ / PERS.

Pour passer commande appelez au 02.97.61.50.90
ou Menu disponible sur "réserver" aux dates du 24 - 25 décembre

A commander avant le 20/12, à 12h pour un retrait sur place :

- > le 24/12 de 11h-18h
- > le 25/12 de 10h-12h