

MAGNUM 150CL

MENU DU MOIS DE MARS MATTHIEU GARREL & ARNAUD GATARD

À PARTAGER

SARDINES MILLÉSIMÉES DE LA COMPAGNIE BRETONNE À SAINT-GUÉNOLÉ, BEURRE DEMI-SEL

SÉLECTION BIO 2024 | 13

CHARCUTERIES MAISON MONTALET, SALAISONNIER DANS LE TARN

SÈCHE PERCHE/SAUCISSON SEC IGP LACAUNE | 10 // JAMBON SEC 12 MOIS IGP LACAUNE | 14

JAMBON DE BOEUF SÉLECTION AITANA GRADE 7-8 | 19

ENTRÉES

ŒUFS MIMOSA, CAVIAR KASNODAR | 19

FILETS DE MAQUEREAU AU VIN BLANC, RAIFORT, RATTES DU TOUQUET | 16

RAVIOLE DE LANGOUSTINE, ALGUES, SAUCE CRUSTACÉS | 20

CARPACCIO DE SAINT JACQUES, OEUFS DE TRUITES ET DE POISSON VOLANT AU WASABI | 22

POT AU FEU, FOIE GRAS MI-CUIT | 17

TRADITIONEL MARBRÉ DE FOIE GRAS, ARTICHAUT, MAGRET DE CANARD FUMÉ | 24

PÂTÉ EN CROÛTE «MAGNUM 150CL», PICKLES DE LÉGUMES RACINES | 18

FEUILLETÉ CROUSTILLANT D'ESCARGOTS, AIL DES OURS ET PLEUROTÉS | 17

PLATS ENTRE AMIS

RÔTI DE BOEUF DANS LE FILET, FRITES MAISON, SAUCE «MAGNUM» POUR 2 OU 3 (25 MIN) | 115

ÉPAULE D'AGNEAU DE LOZÈRE, SUCS DÉGLACÉS, POMMES GRENAILLES, POUR 3, 4... | 96

PLATS

CHOU FARCI, JUS DE VIANDE | 26

POÊLÉE DE NOIX DE SAINT JACQUES DE LA BAIE D'ERQUY, TAGLIATELLES DE POIREAUX, GUANCIALE | 38

SAUCISSE DE LOZÈRE RÔTIE, JUS RÉDUIT, PURÉE MAISON | 19

CHATEAUBRIAND FRANÇAIS (220GR) DANS LE FILET, AU POIVRE OU BÉARNAISE OU «MAGNUM», FRITES MAISON | 46

COCOTTE DE BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, PETITS LÉGUMES CONFITS, CLASSIQUE RIZ PILAF | 28

AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE, POMMES VAPEUR ET ÉPINARDS | 36

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE, SAUCE LANGOUSTINE DE LOCTUDY, PURÉE MAISON | 29

VOL-AU-VENT «MAGNUM 150CL», AU RIS DE VEAU, VOLAILLE, SAUCE SUPRÊME | 42

SOLE MEUNIÈRE DE NOS CÔTES, SELON L'ARRIVAGE, PROPOSÉE À PARTAGER OU EN PORTION | ARDOISE

VOL-AU-VENT VÉGÉTARIEN, AUX LÉGUMES DE SAISON | 21

FROMAGES & DESSERTS

CHARIOT À FROMAGES, SÉLECTION D'AFFINAGES D'EXCEPTION PAR LA MAISON ALLÉOSSE | 19

MOUSSE AU CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE, PIMENT D'ESPELETTE | 12

OMELETTE NORVÉGIENNE, FLAMBÉE MINUTE AU COINTREAU | 11

TARTE CLÉMENTINE MERINGUÉE, LIQUEUR CORSE À LA CLÉMENTINE | 13

L'ÎLE FLOTTANTE «MAGNUM 150CL», CRÈME ANGLAISE ONCTUEUSE, VANILLE BOURBON | 9

MILLE-FEUILLE, VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR | 14

COUPE COLONEL, SORBET CITRON, VODKA FRANÇAISE | 15

CAFÉ MUSETTE, WHISKY MAISON BENJAMIN KUENTZ VÉGÉTALE MUSETTE, CAFÉ, SUCRE DE CANNE, CRÈME | 16

MAGNUM 150 CL

VINS AU VERRE 12CL/16CL

BULLE

CHAMPAGNE DRAPPIER, ROSÉ DE SAIGNÉE 22 / 26

PINOT NOIR

CHAMPAGNE DRAPPIER, BRUT NATURE ZÉRO DOSAGE 20 / 24

PINOT NOIR

BLANC

LOIRE ,SANCERRE, DOMAINE VACHERON, MEC 14 / 18

SAUVIGNON

BOURGOGNE, CHARDONNAY, DOMAINE ARMAND HEITZ, MEC 8 / 12

CHARDONNAY

CÔTES CATALANES, «MIRMANDA» DOMAINE DE MIRMANDA 16 / 20

GRENACHE

JURA, ARBOIS, SAVAGNIN OUILÉ, DOMAINE PÉLICAN, MEC 16 / 20

SAVAGNIN

CHENIN MÉCHANT,CLOS DES TREILLES, MEC 8 / 12

CHENIN

ROUGE

BORDEAUX, ST ESTÈPHE,CHT SÉGUR DE CABANAC, MEC 15 / 19

CABERNET SAUVIGNON

CÔTES DU RHÔNE, «LES CLAUX GUILLARD», DOMAINE FERAUD, MEC 8 / 12

GRENACHE

LOIRE, BOURGEUIL « FRANC DE PIED » DOM. BRETON, MEC 15 / 19

CABERNET FRANC

BEAUJOLAIS, MORGON, DOMAINE GEORGES DESCOMBES, MEC 11 / 15

GAMAY

BOURGOGNE, PERNAND VERGELESSES, DOMAINE PAVELOT, MEC 18 / 22

PINOT NOIR

**DÉCOUVREZ NOTRE VIN D'EXCEPTION DU MOMENT,
DISPONIBLE AU CORAVIN**

