

MAGNUM

150 CL

MENU DU MOIS DE MARS

MATTHIEU GARREL & ARNAUD GATARD

À PARTAGER

CHARCUTERIES ARTISANALES D'EXCEPTION MAISON MONTALET DANS LE TARN

SÈCHE PERCHE/SAUCISSON SEC IGP LACAUNE | 8 // JAMBON SEC 12 MOIS IGP LACAUNE | 14

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, RECETTE DU CHEF, CONDIMENTS | 9

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

SÉLECTION 2022 | 11 // SÉLECTION 2021 | 12 // SÉLECTION 2020 | 13

ENTRÉES

LENTILLES VERTES DU PUY, MORTEAU, POITRINE FUMÉE, CRESSIONNETTE | 11

ŒUFS MIMOSA « LA SARDANE » DU BÉLISAIRE EN DEUX STYLES, NATURES OU BOOSTÉS D'UN CAVIAR BAERI MALOSSOL | 8/24

RAVIOLE « FINISTÈRE », LANGOUSTINES DE LOCTUDY, ALGUES, SAUCE CRUSTACÉS | 18

VELOUTÉ DE CAROTTES DES SABLES, CRÈME FOUETTÉE AU CUMIN, SOT-L'Y-LAISSE | 10

OS À MOELLE AU FOIE GRAS, JUS DE VIANDE | 15

TRUITE DES PYRÉNÉES MARINÉE FAÇON GRAVLAX, RÂPÉ DE CHOUX FLEURS, CRÈME AIGRELETTE | 16

3 HUÎTRES SUPER-SPÉCIALES « L'ÉTOILE » DE CARNAC, ŒUFS DE TRUITE ET DE POISSON VOLANT WASABI, PONZU, GRANNY SMITH | 19

PLATS ENTRE AMIS

SAUCISSE DE LOZÈRE JUSTE RÔTIE, SERVIE AU MÈTRE, JUS RÉDUIT, POMMES PURÉE, POUR 3, 4 OU 5 | 69 / LE MÈTRE

ÉPAULE D'AGNEAU DE LOZÈRE, CONFITE À SOUHAIT, SUCS DÉGLACÉS, MESCLUN, POMMES PURÉE, POUR 3, 4 OU 5... | 85 / LA PIÈCE

PLATS

TRUITE DES PYRÉNÉES, TOMBÉE D'ÉPINARDS, AMANDES TORRÉFIÉES, BEURRE NANTAIS | 24

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE DE VENDÉE RÔTI AU SAUTOIR, SAUCE VALOIS, GRATIN DAUPHINOIS | 25

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

CHÂTEAU FILET DE BOEUF DE RACE NORMANDE, AU POIVRE OU BÉARNAISE, FRITES MAISON | 39

TRANCHE DE CABILLAUD DE PETIT BATEAU, RISOTTO, SAUCE PIQUILLOS ET CHORIZO | 34

LA POITRINE DE COCHON CROUSTI-FONDANTE, JUS RÉDUIT, LÉGUMES RACINES | 26

VOL-AU-VENT « MAGNUM 150CL », RIS DE VEAU, VOLAILLE, SAUCE SUPRÊME | 38

COCOTTE DE JOUE DE BOEUF BRAISÉE « GRAND VENEUR », CAROTTES DE SAISON, FINE PURÉE | 29

RISOTTO AUX LÉGUMES RACINE, NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN | 22

FROMAGES & DESSERTS

LES FROMAGES SERVIS À TEMPÉRATURE | 13

LANGRES, BRILLAT-SAVARIN, COMté 16 MOIS ET PÂTE DE FRUITS POIRE VIN BLANC

TARTE AU CHOCOLAT, FLEUR DE SEL, CRÈME ANGLAISE, ZESTES D'ORANGE CONFITS | 11

OMELETTE NORVÉGIENNE, FLAMBÉE MINUTE AU COINTREAU | 12

RIZ AU LAIT DIT « MAMM GOZH », CARAMEL DEMI-SEL | 12

TARTE MERINGUÉE, AUX 2 CITRONS | 9

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

POUR VOS ENFANTS, 1/2 SAUCISSE DE LOZÈRE RÔTIE OU 1/2 MERLU DE PETIT BATEAU, FRITES MAISON OU POMMES PURÉE + UNE BOULE DE GLACE VANILLE | 12

MERCI ÉGALEMENT À NOS FIDÈLES FOURNISSEURS, NOS AGRICULTEURS, ET MARINS-PÊCHEURS :

KYS MARINE CARNAC // LE COQ SAINT-HONORÉ // LA FERME D'ALEXANDRE // TERRE DE PÊCHE // ALGOLESKO LOCTUDY // LA COMPAGNIE BRETONNE //
LA TRUITE DES PYRÉNÉES // KASNODAR CAVIAR // PRIMEURS PASSION // T.BRETON // LA POULARDE SAINT-MARTORY

MAGNUM

150 CL

VINS AU VERRE 12CL

BULLE  16€

CHAMPAGNE, BRUT NATURE, MICHEL DRAPPIER
PINOT NOIR

ROSÉ  8€

PROVENCE, IGP DU VAR, DOMAINE Ray JANE 2021
MOURVÈDRE, GRENACHE, CARIGNAN, CINSAUT, SYRAH

BLANC  8€

LOIRE, SAUMUR, DOMAINE CHANCELLÉ 2020
CHENIN BLANC

LOIRE, MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE, LANDRON CHARTIER 2020
MELON DE BOURGOGNE

BOURGOGNE, MÂCON VILLAGES, CHÂTEAU DE JAVERNAND 2021
CHARDONNAY

SUD OUEST, CÔTES DE GASCOGNE, TERRES BASSES, DOMAINE LABALLE 2020
UGNI BLANC, GROS MANSENG

ROUGE  8€

LOIRE, BOURGUEIL, TRINCH, DOMAINE BRETON 2021
CABERNET FRANC

BEAUJOLAIS, BEAUJOLAIS GRAND PRÉ, Romain ZORDAN 2021
GAMAY

SUD OUEST, BORDELAIS, GRAVES, ENTRE AMIS, CHÂTEAU CAZEBONNE 2020
CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, MALBEC

SUD OUEST, BORDELAIS, BLYE, CHÂTEAU LA HAIE 2021
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

JURA, ARBOIS PUPILLIN, CAVE DU VIEUX MONT 2020
PLOUSSARD