

MAGNUM 150CL

MENU DU MOIS DE FÉVRIER MATTHIEU GARREL & ARNAUD GATARD

À PARTAGER

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

SÉLECTION BIO 2024 | 13

TARAMA DE LA MAISON KAVIARI

TARAMA TRUFFE | 15

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 KASNADOR | 19

POTAGE DE CRESSON, ANGUILE FUMÉE | 17

OS À MOELLE RÔTI, JUS CORSÉ À LA TRUFFE | 21

RAVIOLE DE LANGOUSTINE, ALGUES, SAUCE CRUSTACÉS | 20

TRADITIONEL MARBRÉ DE FOIE GRAS, ARTICHAUT, MAGRET DE CANARD FUMÉ | 23

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

OEUF MEURETTE, TRADITION BOURGUIGNONNE | 14

PÂTÉ EN CROÛTE «MAGNUM 150CL» FOIE GRAS, PICKLES DE LÉGUMES RACINES | 19

PLATS ENTRE AMIS

JARRET DE VEAU LAQUÉ, POMMES DE TERRE FONDANTES ET GIROLLES EN PERSILLADE À PARTAGER POUR 2,3 ... | 135

ÉPAULE D'AGNEAU DE LOZÈRE, SUCS DÉGLACÉS, POMMES GRENAILLES, POUR 3, 4... | 89

PLATS

CASSOULET «MAGNUM 150CL», FOIE GRAS | 36

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

POÊLÉE DE NOIX DE SAINT JACQUES DE LA BAIE D'ERQUY, RISOTTO D'ÉPAUTRE, ÉSPUMA AU NOILLY PRAT | 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

SANDRE POÊLÉ, PURÉE DE CHOUX-FLEURS, SAUCE VIN ROUGE | 28

COCHON DE LAIT RÔTI, FARCE AUX POMMES, LÉGUMES OUBLIÉS | 32

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

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

PÊCHE DU JOUR, PROVENANCE DIRECTE DES PORTS DE LOCTUDY, GUILVINEC, SAINT-GUÉNOLÉ | ARDOISE

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

CRÈME BRÛLÉE, À LA PISTACHE | 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

VINS AU VERRE 12CL / 16CL

BULLE

CHAMPAGNE FRANCK BONVILLE, BRUT GRAND CRU BLANC DE BLANC 18 / 22
CHARDONNAY

CHAMPAGNE DRAPPIER, BRUT NATURE ZÉRO DOSAGE 20 / 24
PINOT NOIR

BLANC

LOIRE ,« LA BOHÈME » DOMAINE LA SÉNÉCHALIÈRE, MEC 8 / 12
MELON BALANC

BOURGOGNE, MARSANNAY « LE CLOS», DOMAINE R.BOUVIER, MEC 17 / 21
CHARDONNAY

CORSE, « 1769 », DOMAINE CLOS VENTURI 10 / 14
VERMENTINU

BANDOL, DOMAINE RAY-JANE, BLANC, MEC 10 / 14
UGNI BLANC

BEAUJOLAIS, BLANC K.DESCOMBES, MEC 11 / 15
CHARDONNAY

ROUGE

BEAUJOLAIS, RÉGNIÉ, DOMAINE G.DESCOMBES, MEC 11 / 15
GAMAY

BORDEAUX, ST JULIEN, CHT. MOULIN DE LA ROSE, MEC 16 / 20
MERLOT,CABERNET SAUVIGNON

LOIRE, BOURGUEUIL « TRINCH » DOM. BRETON, MEC 8 / 12
CABERNET FRANC

AUDE IGP, « L'ORDINAIRE » DOMAINE C. & J.B. SÉNAT 9 / 13
GRENACHE

BOURGOGNE, MARSANNAY « LE FINAGE » DOM. R.BOUVIER, MEC 17 / 21
PINOT NOIR

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

