

MAGNUM 150CL

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE MATTHIEU GARREL & ARNAUD GATARD

À PARTAGER

SARDINES MILLÉSIMÉES DE LA COMPAGNIE BRETONNE À SAINT-GUÉNOLÉ, BEURRE DEMI-SEL
SÉLECTION 2023 | 13

CHARCUTERIES DE LA MER PAR LA MATURATION, ATELIER FISHOLOGIE
THON AFFINÉ | 22 // ESPADON AFFINÉ | 21

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 | 18

ENTRÉES

ŒUFS MIMOSA, OEUFS DE TRUITE | 12
PÂTÉ EN CROÛTE «MAGNUM 150CL», PICKLES DE LÉGUMES RACINES | 19
OEUFS POCHÉS, GIROLLES, MOUILLETTE BRIOCHÉE AU BEURRE DE TRUFFES | 17
QUENELLE DE BROCHET, CRÈME DE LANGOUSTINE | 13
RAVIOLE DE LANGOUSTINE, ALGUES, SAUCE CRUSTACÉS | 20
VELOUTÉ DE CÈPES, CRÈME FOUETTÉE AU JAMBON DE PAYS | 15
LENTILLES DU PUY, SALPICON DE FOIE GRAS ET SAUCISSE DE MORTEAU | 18
SOUFFLÉ, COMTÉ 24 MOIS | 16

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

LIÈVRE À LA ROYALE, RISOTTO DE COQUILLETES | 62
VOL-AU-VENT VÉGÉTARIEN, AUX LÉGUMES DE SAISON | 21
POÊLÉE DE NOIX DE SAINT JACQUES DE LA BAIE D'ERQUY, TOMBÉE DE POIREAUX, CLÉMENTINE | 38
SAUCISSE DE LOZÈRE RÔTIE, JUS RÉDUIT, PURÉE MAISON | 19
CHATEAUBRIAND FRANÇAIS (220GR) DANS LE FILET, AU POIVRE OU BÉARNAISE OU «MAGNUM», FRITES MAISON | 44
BLANQUETTE DE LOTTE, RIZ BLANC, INFUSÉ AU CITRON VERT | 36
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE, SAUCE LANGOUSTINE DE LOCTUDY, PURÉE MAISON | 28
MERLU RÔTI SUR PEAU, CHOUX FAÇON CHOUROUTE, JUS DE VIANDE | 29
VOL-AU-VENT «MAGNUM 150CL», AU RIS DE VEAU, VOLAILLE, SAUCE SUPRÊME | 42

FROMAGES & DESSERTS

CHARIOT À FROMAGES, SÉLECTION D'AFFINAGES D'EXCEPTION PAR LA MAISON ALLÉOSSE | 19
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE | 13
OMELETTE NORVÉGIENNE, FLAMBÉE MINUTE AU COINTREAU | 11
RIZ AU LAIT DIT « MAMM GOZH », CARAMEL DEMI-SEL | 12
L'ÎLE FLOTTANTE «MAGNUM 150CL», CRÈME ANGLAISE ONCTUEUSE | 9
POIRE BELLE HÉLÈNE, CHOCOLAT CHAUD MAISON | 14
COUPE DES ÎLES, SORBET COCO, ANANAS, RHUM AGRICOLE | 15
CAFÉ MUSETTE, WHISKY MAISON BENJAMIN KUENTZ VÉGÉTALE MUSETTE, CAFÉ, SUCRE DE CANNE, CRÈME | 16

MAGNUM

VINS AU VERRE

12CL / 16CL

BULLE



CHAMPAGNE 1ER CRU BLANC DE BLANCS «CUIS», DIDIER GIMONNET 15€
CHARDONNAY

CHAMPAGNE DRAPPIER, BRUT NATURE ZÉRO DOSAGE 18€
PINOT NOIR

PET'NAT / MÉTHODE, SÉLECTION DU MOMENT 10€

BLANC



LOIRE, POUILLY FUMÉ, «ÉLISA», DOMAINE J PABLOT, MEC 10€ / 13€
SAUVIGNON

LOIRE, MUSCADET S&M SUR LIE, DOMAINE MÉNARD-GABORIT, MEC 8€ / 11€
MELON

COTEAUX BOURGIGNONS, «ECLOS DES ABEILLES» DOMAINE DE BELLÈNE, MEC 10€ / 13€
CHARDONNAY

IGP P.HERAULT, «TERRET VOLCANIQUE» / «VIN DE JOIE» DOMAINE MAS MOUSTACHE, 2024 11€ / 14€
TERRET BOURRET

«MONBAZAR» VDF, DOMAINE BAROUILLET 10€ / 13€
CHENIN, MUSCADELLE (VIN DOUX)

ROUGE



LOIRE, ST POURÇAIN «CERTF VOLAN», CLOS DE BREUILLY, 2023, 8€ / 11€
GAMAY, PINOT NOIR

IGP PAYS D'HERAULT, «CARBONIC SYRAH», DOMAINE MAS MOUSTACHE 11€ / 14€
SYRAH

BOURGOGNE, DOMAINE DE BELLÈNE,» MAISON DIEU», MEC 14€ / 18€
PINOT NOIR

MINERVOIS, «HORS CHAMPS», DOMAINE SÉNAT 9€ / 12€
CINSAULT, GRENACHE

ALSACE, «SÉRIAL QUILLEUR», PÉPIN, MEC 10€ / 13€
PINOT NOIR

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

