

MAGNUM 150CL

MENU DU MOIS D'OCTOBRE MATTHIEU GARREL & ARNAUD GATARD

À PARTAGER

CHARCUTERIES MAISON MONTALET, SALAISONNIER DANS LE TARN

SAUCISSE SÈCHE DE FOIE | 8 // SÈCHE PERCHE/SAUCISSON SEC IGP LACAUNE | 9 // JAMBON SEC 12 MOIS IGP LACAUNE | 14

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

MILLÉSIMES 2023 | 11 // MILLÉSIMES 2022 | 12

CHARCUTERIES DE LA MER PAR LA MATURATION, ATELIER FISHOLOGIE

THON AFFINÉ | 22 // ESPADON AFFINÉ | 21

ENTRÉES

ŒUFS MIMOSA, CHAIR DE TOURTEAU ET ŒUFS DE TRUITE | 16

PÂTÉ EN CROÛTE «RETOUR DE CHASSE», RECETTE DU CHEF, COING CONFIT | 22

PALOURDES ROSES DES GLÉNANS, CHORIZO ET PERSILLADES | 18

CROMESQUIS D'ESCARGOTS ET PIEDS-DE-COCHON, CRÈMEUX AUX CÈPES | 19

VELOUTÉ DE POTIMARRON, ÉMULSION CRÈMEUSE D'ÉCLATS DE CHATÂIGNES | 14

RAVIOLE DE LANGOUSTINE, ALGUES, SAUCE CRUSTACÉS | 20

4 HUÎTRES «LA SPÉCIALE» MAISON QUINTIN, ŒUFS DE TRUITE ET DE POISSON VOLANT WASABI, PONZU, GRANNY SMITH | 23

TARTARE DE TRUITE, VICHYSOISE, SORBET TOPINAMBOUR FUMÉ | 16

PLATS ENTRE AMIS

RÔTI DE BOEUF DANS LE FILET, FRITES MAISON, SAUCE «MAGNUM» POUR 2 OU 3 (25 MIN) | 105

ÉPAULE D'AGNEAU DE LOZÈRE, CONFITE À SOUHAI, SUCS DÉGLACÉS, POMMES GRENAILLES, POUR 3, 4 OU 5... | 89/LA PIÈCE

PLATS

QUENELLE DE BROCHET AUX ÉCREVISSSES, CRÈME DE LANGOUSTINES, RIZ | 24

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

SAINT-JACQUES, RISOTTO, CRÈME DUGLÉRÉ SAFRANÉ | 38

CHÂTEAUBRIAND DE NORMANDIE, AU POIVRE OU BÉARNAISE, FRITES MAISON | 41

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

PINTADE FERMIÈRE, CRÈME DE MORILLES AU VIN JAUNE AOC CAVES DU VIEUX MONT | 29

PETIT SALÉ AUX LENTILLES DU PUY, SERVI EN COCOTTE | 26

PAVÉ DE QUASI DE VEAU, AUX GIROLLES ET PURÉE MAISON | 43

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

FROMAGES & DESSERTS

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS | 13

MILLE-FEUILLE, VANILLE BOURBON | 12

OMELETTE NORVÉGIENNE, FLAMBÉE MINUTE AU COINTREAU | 11

CUILLÈRE DE MOUSSE AU CHOCOLAT, PIMENT D'ESPELETTE, HUILE D'OLIVE | 13

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

POIRE BASSE TEMPÉRATURE, CARAMEL BEURRE SALÉ ET CRÈME FOUETTÉE VANILLE | 10

GLACES ET SORBETS MAISON DU MOMENT | 4/8/12

COUPE COLONEL, SORBET CITRON MAISON, VODKA LE PHILTRE | 13

MAGNUM COFFEE, WHISKEY ROZELIEURES, CAFÉ, SUCRE DE CANNE, CRÈME | 16

POUR VOS ENFANTS, 1/2 SAUCISSE DE LOZÈRE RÔTIE OU 1/2 POISSON GRILLÉ, FRITES MAISON OU POMMES PURÉE + 1 BOULE DE GLACE OU SORBET DU MOMENT | 12

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

KYS MARINE CARNAC // LE COQ SAINT-HONORÉ // MAISON MONTALET // TERRE DE PÊCHE // ALGOLESKO LOCTUDY // LA COMPAGNIE BRETONNE // T.BRETON //

MAGNUM 150 CL

VINS AU VERRE 12CL/16CL

BULLE

CHAMPAGNE 1ER CRU BLANC DE BLANCS, DIDIER GIMONNET 14€
CHARDONNAY

CHAMPAGNE DRAPPIER, BRUT NATURE ZÉRO DOSAGE, MAISON DRAPPIER 18€
PINOT NOIR

ROSÉ

AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU BAS 2023 8€/11€
GRENACHE, CINSULT, MOURVÈDRE, CABERNET SAUVIGNON

BLANC

VALÉE DU RHONE, IGP VIN DE PAYS DES COLLINES RHÔDANIENNES, DOMAINE CHAPOUTIER 2022 8€/10€
VIOGNIER

LOIRE, SAUMUR BLANC, DOMAINE CHANCELLE 2022 8€/10€
CHENIN

PROVENCE, DOMAINE RAY JANE 2022 9€/11€
UGNI BLANC

LOIRE, SANCERRE BLANC, DOMAINE VACHERON 2022 14€/16€
SAUVIGNON BLANC

BOURGOGNE, L'ÉCLOS DES ABEILLES, DOMAINE DE BÉLLENE 2021 10€/12€
CHARDONNAY

ROUGE

LOIRE, SAUMUR CHAMPIGNY, DOMAINE CHANCELLE 2017 8€/11€
CABERNET FRANC

BEAUJOLAIS, BROUILLY, DOMAINE G. DESCOMBES 2021 8€/10€
GAMAY

JURA, ARBOIS PUPILLIN, LES CAVES DU VIEUX MONT 2022 8€/11€
Trousseau

VDF, LA SOUTERONNE, ROMANEAUX DESTÉZET, 2021 10€/12€
GAMAY

LANGUEDOC, LA NINE, DOMAINE SÉNAT 2023 8€/10€
CARIGNAN, GRENACHE NOIRE

