

MAGNUM 150CL

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 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

MILLÉSIMÉS 2023 | 11 // MILLÉSIMÉS 2022 | 12

CHARCUTERIES DE LA MER PAR LA MATURATION, ATELIER FISHOLOGIE

THON AFFINÉ | 22 // ESPADON AFFINÉ | 21

ENTRÉES

GRIBICHE DE BULOTS, FEUILLETAGE CROUSTILLANT | 12

ŒUF EN MEURETTE, TRADITION BOURGUIGNONNE | 14

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

PAPILLOTTE DE MOULES DE BOUCHOT AOP DE LA BAIE DU MONT ST MICHEL, CHARCUTERIES MONTALET, SAUCE VIERGE | 13

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

SOUPE À L'OIGNON DES CÉVENNES, TARTINE AU VIEUX COMTÉ | 17

PLATS ENTRE AMIS

POULE AU POT FAÇON HENRI IV AU FOIE GRAS, SAUCE SÛPREME, LÉGUMES DE CUISSON, DÉCOUPE EN SALLE POUR 4 | 165

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

PLATS

PAVÉ DE LIEU JAUNE EN COCOTTE, CHOUCROUTE MAISON, BEURRE BLANC | 32

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

VOL-AU-VENT «MAGNUM 150CL», AU RIS DE VEAU, VOLAILLE, SAUCE SUPRÊME | 43

SAINT-JACQUES, RISOTTO, CRÈME DUGLÉRÉ SAFRANÉE | 38

SANDRE MEUNIÈRE, CHICONS BRAISÉS À L'ORANGE | 36

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

CHOU FARCI «MAGNUM 150CL», JUS CORSÉ | 29

PALETTE DE COCHON À LA DIABLE, POMMES DAUPHINES MAISON | 26

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

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

FROMAGES & DESSERTS

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS | 13

RIZ AU LAIT, NOIX DE COCO ET ANANAS | 12

OMELETTE NORVÉGIENNE, FLAMBÉE MINUTE AU COINTREAU | 11

FINANCIER, GANACHE CHOCOLAT, ÉCLATS DE NOISETTES TORRÉFIÉES | 13

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

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

COUPE NORMANDE, SORBET POMME MAISON, CALVADOS CHRISTIAN DROUIN | 13

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

MAGNUM 150 CL

VINS AU VERRE 12CL/16CL

BULLE

CHAMPAGNE 1ER CRU BLANC DE BLANCS, DIDIER GIMONNET 15€
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

VALLÉE DE LA LOIRE, POUILLY FUMÉ, «ÉLISA», DOMAINE JONATHAN PABIOT 2023 8€/10€
SAUVIGNON BLANC

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

PROVENCE, AOC CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU BAS 2023 7€/9€
UGNI BLANC

SUD OUEST, AOP JURANÇON, DOMAINE UROULAT 2019 9€/11€
MANSENGS

BOURGOGNE, CUVÉE ANTOINE, DOMAINE MARÉCHAL 2023 8€/10€
CHARDONNAY

ROUGE

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

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

JURA, PLOUSSARD, LES CAVES DU VIEUX MONT 2022 8€/11€
PLOUSSARD

BOURGOGNE, CÔTE D'OR «GRAVEL», DOMAINE MARÉCHAL 2022 10€/12€
PINOT NOIR

SAVOIE ,CUVÉE ROSA ADRIEN BERLIOZ 2018 8€/10€
MONDEUSE

