MAGNUM 150CL

MENU DE SEPTEMBRE

MATTHIEU GARREL & ARNAUD GATARD

À PARTAGER

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

SÉLECTION BIO 2024 | **14**

TARAMA ROSE MAISON KAVIARI | **16**

CHARCUTERIES MAISON MONTALET, SALAISONNIER DANS LE TARN

SAUCISSON SEC IGP LACAUNE | **10** // JAMBON SEC 12 MOIS IGP LACAUNE | **14** // COPPA IGP LACAUNE | **17**

JAMBON DE BOEUF SÉLÉCTION AITANA GRADE 7-8 | **21**

ENTRÉES

ŒUF MIMOSA, CAVIAR KAVIARI | **19**

MOULES EN PAPILOTTE, MARINIÈRES | **14**

RAVIOLE DE LANGOUSTINE, ALGUES, SAUCE CRUSTACÉS | **20**

AVOCAT CREVETTES, SAUCE COCKTAIL | **18**

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

HUÎTRES FAÇON BELISAIRE, ŒUFS DE TRUITE ET DE POISSON VOLANT AU WASABI, PONZU, GRANNY SMITH | **21**

SOUPE GLACEÉ, TOMATE ANANAS ET SORBET À LA TOMATE GREEN ZEBRA, CHÈVRE FRAIS | **13**

QUASI DE VEAU FAÇON VITELLO, SAUCE AUX CÂPRES ET ANCHOIS | **18**

PLATS ENTRE AMIS

RÔTI DE BOEUF DANS LE FILET, FRITES MAISON, SAUCE «MAGNUM» POUR 2 OU 3 (25 MIN) | **115**

ÉPAULE D'AGNEAU DE LOZÈRE, SUCS DÉGLACÉS, POMMES GRENAILLES, POUR 3, 4... | **96**

PLATS

TOMATE ANANAS FARCIE, RIZ PILAF, FARCE MAISON | **28**

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

SAUCISSE DE LOZÈRE RÔTIE, JUS RÉDUIT, PURÉE MAISON | **19**

FILET DE BAR, SAUCE VIERGE AUX COQUILLAGES, PURÉE À LA VANILLE | **32**

CHATEAUBRIAND FRANÇAIS *(220GR)* DANS LE FILET, AU POIVRE OU BÉARNAISE OU «MAGNUM», FRITES MAISON | **46**

VIENNOISE DE LIEU JAUNE DU PAYS BIGOUDEN, SPAGHETTIS DE COURGETTES | **29**

HOMARD À LA PARISIENNE, SERVI FROID, MACÉDOINE DE LÉGUMES | **59**

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE, SAUCE LANGOUSTINE DE LOCTUDY, PURÉE MAISON | **31**

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

FROMAGES & DESSERTS

CHARIOT À FROMAGES, SÉLECTION D'AFFINAGES D'EXCEPTION PAR LA MAISON ALLÉOSSE | **19**

MILLE-FEUILLE, VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR | **14**

POIRE BELLE-HÉLÈNE, GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD 75% TANZANIE | **13**

OMELETTE NORVÉGIENNE, FLAMBÉE MINUTE AU COINTREAU | **11**

FRAISES ET FRAMBOISES, CRÈME FOUETTÉE «MAGNUM» À LA VANILLE | **16**

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

CRÈME BRÛLÉE, À LA VERVEINE | **13**

SORBETS MAISON MINUTE, FRUITS DE SAISON | **4**

CAFÉ MUSETTE, WHISKY MAISON BENJAMIN KUENTZ VÉGÉTALE MUSETTE, CAFÉ, SUCRE DE CANNE, CRÈME | **16**

MAGNUM 150CL

VINS AU VERRE 12CL / 16CL

NOTRE SÉLECTION AU VERRE ÉVOLUE AU GRÉ DES SAISONS, DES RENCONTRES ET DES COUPS DE CŒUR DE NOS ÉQUIPES, ENTRE PÉPITES CONFIDENTIELLES, DOMAINES EMBLÉMATIQUES ET GRANDS VINS SERVIS AU CORAVIN.

APÉRITIF

FRANCK BONVILLE, BRUT GRD CRU BLANC DE BLANCS 19 / 23

CHARDONNAY

CHAMPAGNE DRAPPIER, BRUT NATURE ZÉRO DOSAGE 20 / 24

PINOT NOIR

WHISKEY SOUR WHISKEY BOWS ORIGNINAL, JUS DE CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, BLANC D'OEUF 16

ROSÉ DU MOMENT

NOS PÉPITES:

UN ROSÉ DE CARACTÈRE, ISSUS D'UN DOMAINE CONFIDENTIEL ET SÉLECTIONNÉ AU FIL DES DÉCOUVERTES DE NOTRE SOMMELIER. 8 / 12

BLANC DU MOMENT

NOS PÉPITES:

PETITS DOMAINES, CUVÉES CINFIDENTIELLES ET BELLES DÉCOUVERTES SÉLECTIONNÉES PAR NOTRE SOMMELIER. 10 / 14

DOMAINES EMBLÉMATIQUES:

GRANDES SIGNATURES, BELLES APPELLATIONS ET VIGNERONS INCONTOURNABLES DE NOTRE CAVE. 18 / 22

ROUGE DU MOMENT

NOS PÉPITES:

DES VINS DE CARACTÈRE, CHOISIS AU FIL DE NOS RENCONTRES ET DES DÉCOUVERTES DE NOTRE SOMMELIER. 10 / 14

DOMAINES EMBLÉMATIQUES:

GRANDS TERROIRS ET SIGNATURES INCONTOURNABLES SÉLECTIONNÉS PARMI LES BELLES BOUTEILLES DE NOTRE CAVE. 18 / 22

LES TRÉSORS DE LA CAVE, AU VERRE
GRÂCE AU CORAVIN, DÉCOUVREZ UNE SÉLECTION DE VINS D'EXCEPTION HABITUELLEMENT RÉSERVÉS À LA BOUTEILLE.