

MAGNUM

150CL

MENU DU MOIS DE DÉCEMBRE

MATTHIEU GARREL & ARNAUD GATARD

À PARTAGER

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

SÉLECTION 2024 | 13

TARAMA DE LA MAISON KAVIARI

TARAMA AU CORAIL D'OURSIN | 16 // TARAMA À LA 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 | 18

ENTRÉES

ŒUFS MIMOSA, CAVIAR KASNADOR | 19

SAUMON FUMÉ MAISON, RÂPÉ DE CHOUX FLEURS, CRÈME AIGRELETTE | 16

ŒUFSPOCHÉS, GIROLLES, MOUILLETTE BRIOCHÉE AU BEURRE TRUFFÉ | 21

TRILOGIE D'HUÎTRES, FOIE GRAS, VEAU, SABAYON DE CHAMPAGNE | 18

RAVIOLE DE LANGoustine, ALGUES, SAUCE CRUSTACÉS | 20

CROMESQUIS DE PIEDS DE COCHON, VELOUTÉ DE CHATAIGNES CORSES, TRUFFE NOIRE RAPÉE MINUTE | 24

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

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 COQUILLETTES | 62

VOL-AU-VENT VÉGÉTARIEN, AUX LÉGUMES DE SAISON | 22

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 | 44

CIVET DE SANGLIER EN COCOTTE, SAUCE AU VIN ROUGE, TAGLIATELLES | 34

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE, SAUCE LANGoustine de LOCTUDY, PURÉE MAISON | 29

PAVÉ DE MAIGRE, MOUSSELLINE DE PANAIS, GRANNY SMITH, JUS CORSÉ | 32

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

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE | 13

OMELETTE NORVÉGIENNE, FLAMBÉE MINUTE AU COINTREAU | 11

RIZ AU LAIT DIT « MAMM GOZH », CARAMEL DEMI-SEL | 10

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

MILLE-FEUILLE, VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR | 14

COUPE DES ÎLES, SORBET COCO, ANANAS, RHUM AGRICOLE | 15

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

MAGNUM

VINS AU VERRE 12CL/16CL

150CL

BULLE



CHAMPAGNE « LES VIGNES DE MONTGUEUX », DOM. J.LASSAIGNE 21/25
CHARDONNAY

CHAMPAGNE DRAPPIER, BRUT NATURE ZÉRO DOSAGE 18/22
PINOT NOIR

PET'NAT / MÉTHODE, SÉLECTION DU MOMENT 10

BLANC



VDF, « LES CLAUX GUILLARD » DOM. FERRAUD 10/13
GRENACHE

LOIRE, POUilly Fumé « AUBAINE » DOM. J&D. PABIOT, MEC 17/21
SAUVIGNON BLANC

BOURGOGNE, SAVIGNY LES BEAUNES, DOMAINE DE BELLÈNE, MEC 16/19
CHARDONNAY

VDF « LA FOLLE BLANCHE » DOM. LA SÉNÉCHALIÈRE, MEC 9/12
FOLLE BLANCHE

SAVOIE, CHIGNIN BERGERON « RAIPOUNPOU » DOM. A.BERLIOZ 15/18
ROUSSANE

ROUGE



MORGON V.V, DOM. G.DESCOMBES, MEC 12/15
GAMAY

VDF, « EMILien » DOM. LE PUY, MEC 16/20
MERLOT

VDF, « LES CLAUX GUILLARD » DOM. FERRAUD, MEC 9/12
GRENACHE

MINERVOIS, « BOIS DES MERVEILLES », DOM. C&JB. SÉNAT 16/20
CARIGNAN, GRENACHE

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

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

