

MAGNUM 150CL

MENU DU MOIS DE FÉVRIER MATTHIEU GARREL & ARNAUD GATARD

À PARTAGER

TARAMA AU CORAIL D'OURSIN | 9 // TARAMA TRUFFE | 11
CHARCUTERIES DE LA MER PAR LA MATURATION, ATELIER FISHOLOGIE
THON AFFINÉ | 22 // ESPADON AFFINÉ | 21
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
JAMBON DE BOEUF SÉLECTION AITANA GRADE 7-8 | 16

ENTRÉES

CHOU FARCI, TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD, BOUILLON DE BOEUF AUX ÉPICES DOUCES | 22
SAUCISSON BRIOCHÉ, PLEUROTÉS À LA BORDELAISE | 13
PÂTÉ EN CROÛTE «MAGNUM 150CL», PICKLES DE LÉGUMES RACINE | 18
VELOUTÉ AU CÉLERI RAVE, FOURME D'AMBERT ET MINISTRONE DE POIRE CONFITE | 14
RAVIOLE DE LANGOUSTINE, ALGUES, SAUCE CRUSTACÉS | 20
SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN NORVÉGIEN, CRÈME FOUETTÉE CLÉMENTINE ET BLINI | 18
ŒUFS MIMOSA, CHAIR DE TOURTEAU ET ŒUFS DE TRUITE | 17

PLATS ENTRE AMIS

RÔTI DE BOEUF DANS LE FILET, FRITES MAISON, SAUCE «MAGNUM» POUR 2 (25 MIN) | 105
ÉPAULE D'AGNEAU DE LOZÈRE, SUCS DÉGLACÉS, POMMES GRENAILLES, POUR 3, 4 OU 5... | 89 / LA PIÈCE
PÊCHE DU JOUR DE PETIT BATEAU, PROVENANCE DIRECTE DES PORTS DE LOCTUDY, GUILVINEC, SAINT-GUÉNOLÉ | ARDOISE

PLATS

VOL-AU-VENT VÉGÉTARIEN, AUX LÉGUMES DE SAISON | 21
SAINT-JACQUES, LÉGUMES EN POT-AU-FEU | 38
FILET DE TRUITE ARC-EN-CIEL, EMBEURRÉE D'ÉPINARDS ET AMANDES TORRÉFIÉES, JUS DE VIANDE | 28
SAUCISSE DE LOZÈRE RÔTIE, JUS RÉDUIT, PURÉE MAISON | 19
VOL-AU-VENT «MAGNUM 150CL», AU RIS DE VEAU, VOLAILLE, SAUCE SUPRÊME | 43
FILET DE TOMBE, PÔLÉE DE CHOU DE BRUXELLES À LA PARISIENNE | 27
CHÂTEAUBRIAND FRANÇAIS, AU POIVRE OU BÉARNAISE, FRITES MAISON | 41
FILET DE CANETTE DE CHALLANS, SAUCE APICIUS, GRATIN DAUPHINOIS À LA CRÈME DE LANGOUSTINES | 29
PIGEON EN DEUX CUISSONS, CHOU ROUGE, MIEL VINAIGRÉ, SAUCE À LA ROYAL | 49

FROMAGES & DESSERTS

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS | 13
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE | 13
OMELETTE NORVÉGIENNE, FLAMBÉE MINUTE AU COINTREAU | 11
FINANCIER, GANACHE CHOCOLAT, ÉCLATS DE NOISETTES TORRÉFIÉES | 12
L'ÎLE FLOTTANTE «MAGNUM 150CL», CRÈME ANGLAISE ONCTUEUSE | 9
RIZ AU LAIT DIT « MAMM GOZH », CARAMEL DEMI-SEL | 10
COUPE NORMANDE, SORBET POMME, CALVADOS MAISON CHRISTIAN DROUIN | 13
CAFÉ MUSETTE, WHISKY MAISON BENJAMIN KUENTZ VÉGÉTALE MUSETTE, CAFÉ, SUCRE DE CANNE, CRÈME | 14

MAGNUM 150 CL

VINS AU VERRE 12CL/16CL

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

BULLE



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

CHARDONNAY

CHAMPAGNE DRAPPIER, BRUT NATURE ZÉRO DOSAGE 18€

PINOT NOIR

ROSÉ



CORSE, CLOS VENTURI 2023 8€/11€

SCIACCARELLU

BLANC



AOC ANJOU, «RADICALEMENT BLANC», DOMAINE LES VIGNES DU FRESCHES 2023 8€/10€

CHENIN BLANC, CHARDONNAY

AOC CÔTES DE DURAS, «CORINE», DOMAINE MAURO GUICHENEY 2022 8€/10€

SAUVIGNON BLANC, SAUVIGNON GRIS

AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE, «POUR L'HISTOIRE», DOMAINE MÉNARD-GABORIT 2023 8€/10€

MELON DE BOURGOGNE

AOC CONDRIEU, DOMAINE BARGE 2022 20€/24€

VIOGNIER

VDF, VULPES, DOMAINE EBLIN-FUCHS 2023 9€/11€

GEWURZTRAMINER

ROUGE



AOC ANJOU, DOMAINE DE L'ENCHANTOIR 2023 8€/10€

CABERNET FRANC

AOC BLAYE, «LES VACANCES DE M. MERLOT», FAMILLE HUBERT 2023 10€/12€

MERLOT

VDF, «T'AS POUSSÉ LE BOUCHON TROP LOIN», LE PETIT ORATOIRE 8€/10€

GRENACHE, CARIGNAN, CINSULT

AOC BEAUJOLAIS, «RONCHON», DOMAINE JEAN FRANCOIS DEBOURG 9€/11€

GAMAY

AOC CÔTE DE NUITS-VILLAGES VV, DOMAINE DE BELLENE 2020 19€/23€

