

MAGNUM 150CL

MENU DU MOIS DE MARS

MATTHIEU GARREL & ARNAUD GATARD

À PARTAGER

CHARCUTERIE DE PASCAL FLORI, ÉLEVEUR À MURATO EN CORSE

SAUCISSON AUX HERBES | 11

CHARCUTERIES MAISON MONTALET, SALAISONNIER DANS LE TARN

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

MILLÉSIMÉES 2022 | 11 // MILLÉSIMÉES 2021 | 12

ENTRÉES

ŒUFS MIMOSA | 9

FILETS DE HARENGS FUMÉS, RATTES DU TOUQUET ET CONDIMENTS | 14

DUO DE MORILLES «JUMBO», MOUSSELINÉ DE VOLAILLE, SAUCE VIN JAUNE DES CAVES DU VIEUX MONTS | 22

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

CHOU-FLEUR RÔTI, CRÈME ACIDULÉ AUX NOISETTES ET CÂPRES FRITS | 12

TRUITE FUMÉE TRANCHÉE MAIN, CRÈME FOUETTÉE MANDARINE | 21

RAVIOLE DE LANGOUSTINE, ALGUES, SAUCE CRUSTACÉS | 19

VELOUTÉ DE MORILLES ET RIS DE VEAU, LUTTÉE (15 MIN DE CUISSON... IL N'Y EN AURA PAS POUR TOUT LE MONDE !) | 26

PLATS ENTRE AMIS

SAUCISSE DE LOZÈRE JUSTE RÔTIE, SERVIE AU MÈTRE, JUS RÉDUIT, POMMES PURÉE, POUR 3, 4 OU 5 | 69 / LE MÈTRE

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

PLATS

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

FILET DE TRUITE ARC-EN-CIEL, EMBEURRÉE D'ÉPINARDS ET AMANDES TORRÉFIÉES | 27

SAINT-JACQUES RÔTIES AU BEURRE SALÉ, POIREAUX CONFITS, ÉMULSION MARINIÈRE | 38

POT-AU-FEU DE JOUES DE COCHON, BOUILLON ET SES LÉGUMES DE CUISSON | 29

CHÂTEAUBRIAND DE BOEUF RACE NORMANDE, AU POIVRE OU BÉARNAISE, FRITES MAISON | 41

FILET DE CANETTE À L'ORANGE, POMME DUCHESSE | 32

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

BLANQUETTE DE VEAU, PETITS LÉGUMES CONFITS, RIZ PILAF | 28

FROMAGES & DESSERTS

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS | 13

BABA AU RHUM «MAGNUM» À PARTAGER OU PAS, CRÈME FOUETTÉE MAISON | 17

OMELETTE NORVÉGIENNE, FLAMBÉE MINUTE AU COINTREAU | 12

CRÈME BRULÉE AU CHOCOLAT, AGRUMES (ACCORD SPIRITUEUX - LA FAVORITE 4 ANS 42° 2CL) | 12 - (18)

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

RIZ AU LAIT FAÇON IMPÉRATRICE, FRUITS CONFITS (ACCORD SPIRITUEUX - ROZELIEURES RARE CASK 40° 2CL) | 11 - (17)

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 NORDIQUE // TERRE DE PÊCHE // ALGOLESKO LOCTUDY // LA COMPAGNIE BRETONNE // KASNODAR CAVIAR // PRIMEURS PASSION // T.BRETON // P.FLORI // LA POULARDE SAINT-MARTORY

MAGNUM 150 CL

VINS AU VERRE 12CL

BULLE

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

ROSÉ 8€

PROVENCE, IGP DU VAR, DOMAINE Ray JANE 2021
MOURVÈDRE, GRENACHE, CARIGNAN, CINSAULT, SYRAH

BLANC

LOIRE, MUSCADET, DOMAINE MÉNARD-GABORIT 2022 8€
MELON B

LOIRE, SAUMUR, DOMAINE CHANCELLE 2020 8€
CHENIN BLANC

CÔTE DU RHONE VILLAGE ROIX, DOMAINE ÉLODIE BALME 2021 11€
CLAIRETTE, BOURBOULENC

BOURGOGNE, CUVÉE ANTOINE, DOMAINE MARÉCHAL 2022 12€
CHARDONNAY

SUD OUEST, AOC JURANÇON, CLOS UROULAT, DOMAINE CHARLES HOURS (VIN MOELLEUX) 9€
100% PETIT MANSENG

ROUGE

LOIRE, SAUMUR CHAMPIGNY, DOMAINE CHANCELLE 2020 8€
CABERNET FRANC

SUD OUEST, BORDELAIS, GRAVES, ENTRE AMIS, CHÂTEAU CAZEBONNE 2020 8€
CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, MALBEC

JURA, ARBOIS PUPILLIN, LES CAVES DU VIEUX MONT 2022 8€
PLOUSSARD

BOURGEUIL, TRINCH, DOMAINE BRETON 2022 10€
CABERNET FRANC

LOIRE, CÔTE ROANNAISE VIEILLES VIGNES, DOMAINE LAPANDERY 2023 10€
GAMAY

