1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert 31,00€
1 entrée + 1 plat + 1 dessert 39,00€

Nos entrées

****

. Gravelax de saumon / feuilles de Sarazin / vinaigrette aigre doux à l'aneth.

. Linguines / Crème de chèvre frais / Huile de romarin / Crumble de tomates confites.

. Noix de St Jacques mi cuites / Nage coco parfumé au curry thaï. +3,00€

Nos plats

****

. Poisson du marché / coco de Paimpol / jus terre & mer / Emulsion Whisky tourbé.

. Filet de cochon* en basse température /Céleri-Tonka / coings rôtis.

. Sauté de poulet* / Champignons / Panais / Conchiglioni.

Nos desserts

****

. Crème brûlée à la fleur d'oranger/ Financier.

. Crémeux Miel / Nougat glacé aux noix de Cajou/ Clémentines.

. Chocolat / Algues / Caramel salé / Lait ribot.

. Cantal entre deux / confit de fruits.

L'Agapé Bistrot

Dîner de la St Sylvestre 2026
115€/personne

1 coupe de Champagne « Georges Vesselle »

****

Mise en bouche

****

Feuillade de légumes racines / Foie gras / Crémeux champignons et noix.

****

Raviole ouverte de St Jacques / Bouillon Thaï / Huile de Feuille de Figuier

****

Pièce de veau / Potiron rôti / Jus au poivre long de Java

****

Mille Feuilles de chèvre frais / Chutney de tomates vertes

****

Ananas rôti au Rhum/ Glacé au chocolat grand cru du Mexique / Emulsion lactée vanille-Tonka