

MAGNUM 150CL

MENU DU MOIS DE MARS 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, SALAISSONNIER 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 | 16

ENTRÉES

- TARTARE DE VEAU IODÉ, HUÎTRES ET CÂPRES | 22
GNOCCHIS À LA PARISIENNE, TRUFFE NOIRE, COMTÉ 12 MOIS | 21
SAUCISSON BRIOCHÉ, PLEUROTÉS À LA BORDELAISE | 15
PÂTÉ EN CROÛTE «MAGNUM 150CL», PICKLES DE LÉGUMES RACINE | 18
VELOUTÉ DE CAROTTES DES SABLES, CUMIN ET AGRUMES | 13
RAVIOLE DE LANGOUSTINE, ALGUES, SAUCE CRUSTACÉS | 20
ŒUFS MIMOSA, CHAIR DE TOURTEAU ET ŒUFS DE TRUITE | 17
TARTE SABLÉE AU THON ROUGE, CAVIAR D'AUBERGINE | 23

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
COQ AU VIN EN COCOTTE, POMMES FONDANTES ET PETITS LÉGUMES | 34
FILET DE TRUITE DE BANKA, SALSIFIS GLACÉS AU JUS DE VIANDE, ESTRAGON | 29
SAUCISSE DE LOZÈRE RÔTIE, JUS RÉDUIT, PURÉE MAISON | 19
VOL-AU-VENT «MAGNUM 150CL», AU RIS DE VEAU, VOLAILLE, SAUCE SUPRÊME | 43
LIEU JAUNE, CHOU VERT CONFIT AU BEURRE | 32
CHÂTEAUBRIAND FRANÇAIS, AU POIVRE OU BÉARNAISE, FRITES MAISON | 41
FILET DE CANETTE DE CHALLANS, SAUCE APICIUS, GRATIN DAUPHINOIS À LA CRÈME DE LANGOUSTINES | 29
CUISSÉS DE GRENOUILLES, À LA PURÉE D'AIL ET AU JUS DE PERSIL, PURÉE DE POMME DE TERRE | 31

FROMAGES & DESSERTS

- NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS | 14
CHOU À LA CRÈME, SAUCE CHOCOLAT 75% | 13
OMELETTE NORVÉGIENNE, FLAMBÉE MINUTE AU COINTREAU | 11
SOUFFLÉ, GRAND MARNIER | 16
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 | 15

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

CAIRANNE, DOMAINE RICHAUD 2023 12€/14€

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-RÔTIE, JULIEN BARGE 2021 19€/23€

