

MAGNUM 150CL

MENU DU MOIS DE JANVIER 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

ENTRÉES

TARTE FINE AUX SAINT JACQUES, CRÉMEUX DE POIREAUX, CITRON VERT | 19
CARPACCIO DE FOIE GRAS, VELOUTÉ DE CÈPES | 16
PÂTÉ EN CROÛTE «MAGNUM 150CL», PICKLES DE LÉGUMES RACINE | 18
RISOTTO DE COQUILLETES AUX MORILLES, JAMBON SEC 12 MOIS IGP LACAUNE | 14
RAVIOLE DE LANGOUSTINE, ALGUES, SAUCE CRUSTACÉS | 20
SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN NORVÉGIEN, CRÈME FOUETTÉE CLÉMENTINE ET BLINI | 18
TRIO D'HUITRES L'ÉTOILE N°3 SUPER SPÉCIALE DE CARNAC, CAVIAR BAERII KASNODAR | 26
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
FILET DE TRUITE ARC-EN-CIEL, EMBEURRÉE D'ÉPINARDS ET AMANDES TORRÉFIÉES | 28
SAINT-JACQUES, LÉGUMES EN POT-AU-FEU | 38
SAUCISSE DE LOZÈRE RÔTIE, JUS RÉDUIT, PURÉE MAISON | 19
FRICASSÉE DE LAPIN EN COCOTTE, MOUTARDE DE MEAUX, TAGLIATELLES | 27
VOL-AU-VENT «MAGNUM 150CL», AU RIS DE VEAU, VOLAILLE, SAUCE SUPRÊME | 43
FILET DE VIEILLE DU FINISTÈRE, LENTILLES DU PUY CUISSON COCO ET CURRY | 29
CHÂTEAUBRIAND FRANÇAIS, AU POIVRE OU BÉARNAISE, FRITES MAISON | 41
SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE MORILLES AU VIN JAUNE AOC CAVES DU VIEUX MONT, PURÉE MAISON | 28

FROMAGES & DESSERTS

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS | 13
MONT-BLANC, MERINGUE ET MARRONS GLACÉ | 12
OMELETTE NORVÉGIENNE, FLAMBÉE MINUTE AU COINTREAU | 11
FINANCIER, GANACHE CHOCOLAT, ÉCLATS DE NOISETTES TORRÉFIÉES | 13
L'ÎLE FLOTTANTE «MAGNUM 150CL», CRÈME ANGLAISE ONCTUEUSE | 9
POIRE BASSE TEMPÉRATURE, CARAMEL BEURRE SALÉ ET CRÈME FOUETTÉE VANILLE | 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 «CUIS», DIDIER GIMONNET 15€

CHARDONNAY

CHAMPAGNE DRAPPIER, BRUT NATURE ZÉRO DOSAGE 18€

PINOT NOIR

ROSÉ



CORSE, CLOS VENTURI 2023 8€/11€

SCIACCARELLU

BLANC



LANGUEDOC IGP AUDE, AUX AMIS DE MA SOEUR, DOMAINE SÉNAT 2023 10€/12€

GRENACHE BLANC, GRENACHE GRIS, CHENIN

VDF, POILE DE LIÈVRE, DOMAINE CALVEZ BOBINET 2022 9€/11€

CHENIN

BOURGOGNE, ÉCLOS DES ABEILLES, DOMAINE BELLENE 2022 12€/14€

CHARDONNAY

CORSE, CLOS VENTURI 2023 8€/10€

VERMENTINO

LOIRE, JASNIÈRES, LES ROSIERS, DOMAINE DE BELLIVIÈRE 2020 11€/13€

CHENIN BLANC

ROUGE



SUD OUEST, BERGERAC, DOMAINE BAROUILLET 2023 8€/10€

BRAUCOL

BOURGOGNE, CHOREY LES BEAUNE, DOMAINE MARÉCHAL 2019 14€/16€

PINOT NOIR

RHÔNE, IGP COMTE RHODANIEN, DOMAINE JULIEN BARGE 2021 10€/12€

SYRAH

CORSE, CLOS VENTURI 2022 8€/10€

SCIACCARELLU

LANGUEDOC, MINERVOIS «HORS CHAMPS», DOMAINE SÉNAT 2021 9€/11€

GRENACHE NOIR

