

# Agave Restaurante

## NOS FORMULES

### Déjeuner

(vendredi midi uniquement)

**Entrée - Plat - Dessert \* 25€**

**Entrée / plat ou Plat / dessert \* 20€**

**\*Pas de changement possible**

### Déjeuner et Dîner

**Menu para los niños (jusqu'à 10 ans) 12€**

Quesadilla (tortilla de blé garnie de fromage et/ou jambon blanc/ pommes de terre)

Glace ou sorbet au choix

Boisson au choix (jus de pomme ou multifruit)

**Entrée / plat ou Plat / dessert\* 35€**

**\*Pas de changement possible**

Guacamole ou chorizo ou croquetas

—

Coliflor ou Pulpo

—

Fromage travaillé ou Isla flottante

**3 tiempos 45€**

Guacamole ou chorizo ou croquetas

—

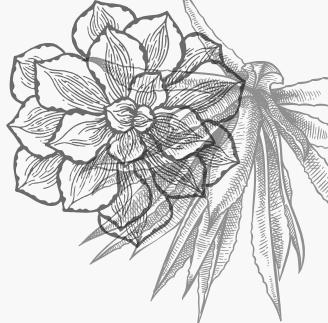
Coliflor ou Pulpo

—

Fromage travaillé ou Isla flottante ou Pay de queso

Prix TTC, service inclus, portions adaptées en fonction des menus choisis, hors boisson, eau gratuite, viande origine France, liste des allergènes à disposition

# Déjeuner et Dîner



## **3 tiempos** 55€

Guacamole ou chorizo ou Saint Jacques ou croquetas

–

Coliflor ou Pulpo ou Plat du moment ou Tacos

–

Fromage travaillé ou Isla flotante ou Pay de queso

## **4 tiempos** 65€

Choix libre parmi toutes les entrées

–

Choix libre parmi tous les plats

–

Fromage travaillé d'Émilie

–

Choix libre parmi tous les desserts

## **4 tiempos** 70€

Crudo de Wagyu (50g) juste saisi dans sa graisse fumée, salsa verde coriandre et jalapeño, pickles de moutarde, chimichurri

–

Choix libre parmi tous les plats

–

Le fromage travaillé d'Émilie

–

Choix libre parmi tous les desserts

Prix TTC, service inclus, portions adaptées en fonction des menus choisis,  
hors boisson,  
eau gratuite, viande origine France, liste des allergènes à disposition

# ENTRADAS

## **El guacamole \***

Avocat / Citron / Pico de gallo / Totopos

## **Las croquetas de frijol \***

Croquetas d'haricots noirs, féta et emmental / mayonnaise chipotle / oignons pickles / crémeux avocat habanero

## **El Chorizo**

Notre chorizo réalisé en partenariat avec la Boucherie du Centre / chimichurri

## **Los callos de hacha**

Saint-Jacques de la baie de Saint Brieuc / marinade kalamansi, coriandre et jalapeño / Segments d'agrumes / crémeux d'avocat / poireaux brûlés

## **El foie gras de pato**

Foie gras de canard assaisonné au mezcal / glacage cassis / condiment cacahuète et dattes



\* Plats végétariens

# PLATOS FUERTES

## **La coliflor \***

Choux-fleur rôti aux épices et piment chipotle / crème de gaudes et cacahuètes / pickles de choux-fleur et de maïs / sauce au huilacoche / tuile cacahuète

## **Plat du moment**

Notre plat du moment changeant au rythme des saisons et des arrivages.

À retrouver dans certains menus.

## **El pulpo**

Poulpe mariné à l'achiote et snacké à la plancha / purée de fèves au jalapeño / nopales grillés / siphon à l'ail noir / betteraves confites

## **Los tacos de mollejas**

Ris de veau croustillant / siphon pommes de terre au miso / jus de viande épicé / rutabagas / pickles de choux-fleur et oignons / pousses de coriandre

Servi avec 3 tortillas de maïs

Tortilla supplémentaire (0,50€ la pièce)

# Los Postres

## **Le fromage d'Émilie**

Fromage sélectionné par Émilie et transformé par nos soins en partenariat avec Fabien Picard

## **El pay de queso**

Cheesecake en siphon / gavotte / coulis de mangue / biscuit joconde / praliné aux fruits secs et salsa macha / sorbet mangue

## **Isla flotante \***

Meringue vapeur / condiment clémentines brûlées / sorbet clémentine / crème anglaise au mezcal fumée au romarin / opaline

## **Taquito de chocolate con trufa \*\***

Tacos sucré garni de praliné sésame noir / ganache montée chocolat Sioka / biscuit sans farine cacao / perles cacao / sauce cacao et huile de truffe / glace sésame noir et truffe noire du Beaujolais

**\*Contient de l'alcool**

**\*\*Peut être commandé dans chaque menu, moyennant supplément annoncé à la voix**