

Agave Restaurant

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 flotante 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 brulés

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 brulées /
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**

