



AGAVE
RESTAURANTE

¡ Bienvenidos!

Chez *Agave Restaurante*, nous vous proposons une cuisine fusion Franco-Mexicaine dans laquelle nous mêlons produits locaux et de saison avec une touche mexicaine.

Nous vous proposerons des plats et desserts relevés et pleins de saveur toute la semaine.

Nous sommes heureux de vous accueillir et vous souhaitons *"un buen provecho"*!

Fernanda, Émilie et Raphaël

Horaires d'ouverture

Mercredi et jeudi soir : 19h - 21h30

Vendredi au dimanche :

Midi : 12h - 13h30

Soir : 19h - 21h30 / 19h - 21h (le dimanche)



Nos formules

Déjeuner et Dîner

2 tiempos

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

3 tiempos

Entrée - plat - dessert * 40€**

4 tiempos

Entrée - plat - fromage travaillé & dessert
(au choix à la carte, pas de suppléments) 65€

5 tiempos

70€

Wagyu de chez kamakle
- entrée signature de la cheffe -

Menu libre en fonction de l'inspiration de la cuisine

*Pas de changement possible

** des suppléments peuvent s'appliquer sur certains plats en fonction des produits travaillés)

Para los niños

Menu enfants (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)



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

Botanas

El guacamole *

Avocat / Citron / Pico de gallo / Totopos
À partager, non compris dans les menus, pas de changement possible

Entradas

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

+2€

El atùn rojo

Thon rouge mariné / aspeges vertes de Mallemort /
crème de haddock fumé / citrons confits / oignons
pickles

El foie gras de pato

Foie gras de canard assaisonné au mezcal /
glacage grenade et chile ancho /
panque de elote / tuile de maïs bleu

* : Plats végétariens



Platos fuertes

Croque-señor *

Pain au lait au levain de pannetone de Matt / béchamel au Brillat-Savarin / praliné épicé au sésame noir / asperges blanches en croustade / salsa Don Carlos / fenouil en pickles

El pato

Magret de canard des Landes de la Maison Castaing, servi rosé / petits pois au jalapeños / siphon petits pois lardons / légumes de saison / salsa verde

El pulpo

+4€

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

Tacos del momento

Notre recette de tacos du moment réalisée en fonction des arrivages et de la saison ! (Un supplément peut-être appliqué en fonction des produits)

Tortilla supplémentaire (0,50€ la pièce)

* : Plats végétariens



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 mangu

Isla flotante *

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

Chocolate con hinojo *

Biscotti au amandes et graines de fenouil / fenouillette au grué de cacao / crémeux vanille de Papantla / sauce cacao mole / sorbet à la liqueur d'anis

*Contient de l'alcool

**Peut être commandé dans chaque menu, moyennant supplément annoncé