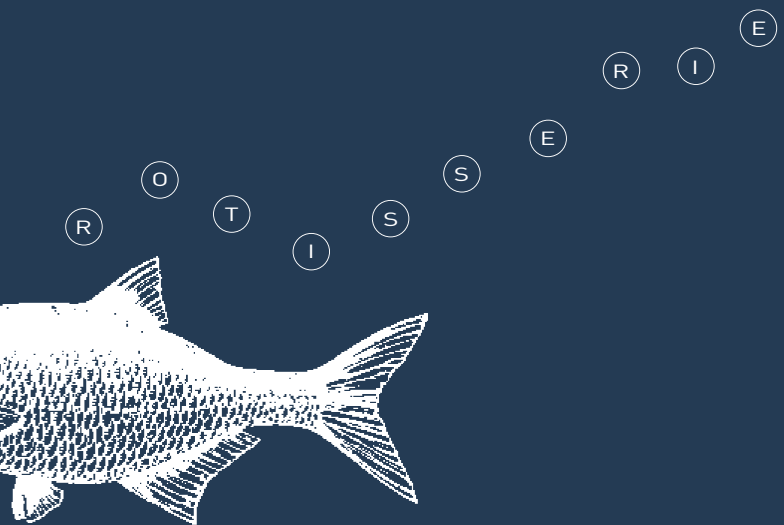




ATELIER MAITRE ALBERT
RESTAURANT AVEC GUY SAVOY



Mis à jour en juillet 2018
Photos : Laurence Mouton



Laurent Jacquet, directeur associé

Laurent Jacquet a acquis la passion pour le service en salle chez Troisgros, et l'a confirmée ensuite à l'Oustau de Baumannière, puis à l'Auberge de Provence à Londres. Lorsqu'il est revenu en France, Laurent Jacquet a intégré les équipes de Guy Savoy comme demi-chef de rang. Il y a appris tous les codes « Guy Savoy » du service, et, après quelques années, est devenu directeur de salle du Restaurant Guy Savoy. Lorsque Guy Savoy ouvre l'Atelier Maître Albert, en 2003 il en devient le directeur associé.

« J'apprécie de travailler avec Guy Savoy car c'est un homme qui a une vision du métier. En tant que directeur associé d'un de ses restaurants, je "prolonge" son travail dans un contexte différent de son restaurant gastronomique de la Monnaie de Paris ; c'est le même état d'esprit dans toutes nos maisons ; nous sommes comme des doigts de sa main ! », précise Laurent Jacquet.

Emmanuel Monsallier, chef

Diplômé à l'Ecole Hôtelière, puis passé par les Maisons de Bernard Loiseau et de Jean Bardet, Emmanuel Monsallier a intégré les équipes de Guy Savoy en 1982, pour l'ouverture du Bistrot de l'Etoile de l'avenue Niel. Il a ensuite rapidement rejoint les équipes du Restaurant Guy Savoy de la rue Troyon, où il s'est formé à la cuisine Guy Savoy. Après une expérience chez Lucas Carton, Emmanuel Monsallier revient chez Guy Savoy qui ne tardera pas à lui confier les cuisines de son nouveau Bistrot de l'Etoile, puis de Version Sud. Lorsque Guy Savoy ouvre l'Atelier Maître Albert, il pense immédiatement à ce chef talentueux.

« Après vingt ans de travail comme cuisinier, j'ai apprécié l'esprit de famille qui règne chez Guy Savoy. On travaille pour et avec lui ; une vraie relation s'établit. Quant à l'assiette, elle doit être à son image : sans chichi. J'aime ce style de cuisine », dit Emmanuel Monsallier.



L'ATELIER MAÎTRE ALBERT - LA RÔTISSERIE DE GUY SAVOY

Poutres noueuses et vieilles pierres, la bâtisse date de 1400 ! Mais le décor conçu par Jean-Michel Wilmotte, lui, est résolument contemporain !



L'hiver, auprès du feu qui crépite dans la magistrale cheminée, l'été au frais des murs de pierres bien épais, les convives sont toujours certains de trouver confort et saveurs à l'Atelier Maître Albert. Dès l'origine, Guy Savoy a souhaité que ce lieu soit convivial, qu'on puisse y prendre un repas dans une ambiance décontractée.

Dans la grande salle, l'architecture met en valeur l'espace et le face-à-face chaleureux qui se joue entre la cheminée monumentale et la rôtissoire. De là, le chef pilote sa cuisine, au vu de la salle. Le bar-vinothèque, lui, se prête particulièrement aux grandes tablées et ses grandes bibliothèques à vin invitent à goûter quelques beaux flacons de la cave. Quant au salon bibliothèque, il illustre de façon très cosy le « comme chez soi » qui a guidé l'architecture du restaurant.

ATELIER MAÎTRE ALBERT

1, rue Maître Albert 75005 PARIS

Tél : 01 56 81 30 01 - ateliermaitrealbert@guysavoy.com

www.aterliermaitrealbert.com

Ouvert tous les jours sauf le samedi au déjeuner et le dimanche au déjeuner

Déjeuner de 12h à 14h30 et dîner de 18h30 à 23h30 du lundi au dimanche
Fermé pour les fêtes de fin d'année

Privatisable au déjeuner et au dîner
Voiturier, Wi-fi, Climatisation, Vidéo projection, Ecran, Micro HF
Métro Maubert-Mutualité ou Saint-Michel
Parking Lagrange-Maubert ou Notre-Dame

CARTE ÉTÉ 2018

(A titre indicatif)

La carte est conçue par Emmanuel Monsallier avec Guy Savoy

A partager... (x2)

Ardoise charcutière 22€

* Pour commencer...

- * Saladier "foies de Volaille" 1,2,3 personnes 11 €
- * Velouté de l'Atelier "en verseuse" 14 €
- Autour de la tomate 2018 15 €
- Notre entrée du Jour 16 €
- Cabillaud façon "ceviche" et duo de courgettes, chutney mangue 18 €
- Brochette de gambas, légumes croquants et roquette 19 €

* Pour Suivre...

- Volaille fermière du Maine "à la broche"(portion 1/4) 22 €
- * Entière pour 2 ou 3 personnes (45 minutes) 80€ 24 €
- Poisson du marché "à la plancha " 24 €
- Côte de Bœuf "Charolaise" pour 2 (1,1kg) 40 minutes 87 €
- L'Agneau à la broche 29 €
- Magret de canard "juste rôti à la broche" 31 €
- "T-Bone" de veau à la broche 28 €
- Poisson du Marché "à la broche " 28 €
- Pigeon breton "à la broche" 39 €
- La Cocotte de la semaine 27 €
- Brochettes de légumes 19 €

Choisissez votre accompagnement...

Les gratinés

- Gratin dauphinois
- Gratin d'aubergines
- Gratin d'épinards champignons
- Courgettes et poivrons compotés

Et les autres

- Purée de pomme de terre
- Salade verte
- Risotto de langues d'oiseaux
- Carottes fondantes au gingembre

Pour terminer

- * Ossau Iraty, confitures de cerises noires 12 €
- * Choc'Framboises et son sorbet 12 €
- Terrine de pamplemousse, sauce thé 10 €
- Brioche Feuilletée à la fraise, glace vanille 13 €
- Mousse passion-banane, sorbet passion 12 €
- Riz au lait fruits rouges et son sorbet 12 €
- Fruit rôti "à la broche" avec sa glace ou son sorbet 12 €

DES GOÛTS FRANCS ET PUISSANTS

Installé à l'ombre de Notre-Dame et souriant à la Seine, l'Atelier Maître Albert, la pâtisserie de Guy Savoy, propose une cuisine aux saveurs franches, conçue à partir de produits de première qualité.

Ici, les viandes, les volailles, les poissons et les fruits tournent sur la broche. Et les signatures de la Maison (magrets de canard, queues de lotte, travers de porc...) sont rôties ! Mais la carte propose également des plats mijotés, à la plancha ou sur le grill. Tous servis avec accompagnements au choix des convives.

« Pour l'Atelier Maître Albert, j'ai voulu une cuisine de l'authentique qui exprime les fondamentaux de la gastronomie : des produits de premier ordre, des préparations qui exhaustent les goûts et des assiettes généreuses. » Guy Savoy

« La broche est parfaite pour mettre en valeur les produits. On tire des cuissons précises et des jus formidables ! On peut s'exprimer en toute liberté en respectant parfaitement les produits. » Emmanuel Monsallier, Chef de l'Atelier Maître Albert

LES MENUS

Choix des (*) uniquement

* Menu "Déjeuner"

- Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28 €
- Entrée + Plat + Dessert 35 €

* Menu "Dîner"

- Entrée + Plat + Dessert 38 €

* Menu Dégustation Servi pour l'ensemble de la table

- 4 plats + 2 desserts 75 € Hors Boissons



LES MAISONS GUY SAVOY

Les Maisons Guy Savoy ont toutes le même parfum et chacune sa personnalité.

- 1 Restaurant Guy Savoy**, installé dans les salons de la Monnaie de Paris, propose une cuisine à la rigueur classique pour des créations dans le feu de la modernité.
RESTAURANT GUY SAVOY – Monnaie de Paris – 11 quai de Conti, 75006, Paris
Réservations : www.guysavoy.com – reserv@guysavoy.com – Tél : 01 43 80 40 61
 - 2 Le Chiberta**, restaurant gastronomique aux allures de club, situé dans le quartier de l'Arc de Triomphe, à quelques pas des Champs-Élysées. Le lieu accueille également une Huîtrade.
LE CHIBERTA – 3 rue Arsène Houssaye, 75008 Paris
Réservations : www.lechiberta.com – chiberta@guysavoy.com – Tél : 01 53 53 42 00
 - 3 Les Bouquinistes**, en bord de Seine, face à l'Île de la Cité et à quelques pas du Pont-Neuf. La salle accueille une fresque « Menu-Mental » de Fabrice Hyber. « Déjeuner dans un tableau, c'est une expérience singulière ! ».
LES BOUQUINISTES – 53 quai des Grands Augustins, 75006 Paris
Réservations : www.lesbouquinistes.com – bouquinistes@guysavoy.com – Tél : 01 43 25 45 94
 - 4 Atelier Maître Albert**, au cœur du très vieux Paris. Viandes, volailles, poissons... préparés dans une rôtisserie très contemporaine. Au pied de Notre-Dame, rive gauche.
ATELIER MAÎTRE ALBERT – 1 rue Maître Albert, 75005 Paris
Réservations : www.ateliermaitrealbert.com – ateliermaitrealbert@guysavoy.com – Tél : 01 56 81 30 01
- ★ **Restaurant Guy Savoy**, installé au Caesars Palace de Las Vegas, aux États Unis, conçu comme le jumeau du restaurant parisien.
RESTAURANT GUY SAVOY – Caesars Palace – Las Vegas – Tel : +1 702 731 7286



www.ateliermaitrealbert.com
www.guysavoy-boutique.com



Atelier Maître Albert



@GuySavoy



Guy Savoy