



## CARTE AUTOMNE 2022

### AUTUMN MENU 2022

La carte est conçue par Emmanuel Monsallier avec Guy Savoy

The menu is created by Emmanuel Monsallier with Guy Savoy

#### Pour commencer...

*To begin...*

<b>Carpaccio de Saint-Jacques, céleri-butternut</b>	<b>22 €</b>
<i>Scallop carpaccio, celery-butternut flavors and mushrooms</i>	
* <b>Saladier "foies de Volaille" 1,2,3 personnes</b>	<b>13 €</b>
<i>Fresh seasonal salad and sauteed chicken livers</i>	
* <b>Velouté de l'Atelier "en soupière"</b>	<b>14 €</b>
<i>Velouté soup "de l'Atelier" in tureen</i>	
<b>Oeufs parfaits, patate douce et noisette grillées</b>	<b>18€</b>
<i>Perfect Eggs, Sweet Potato and Roasted Hazelnuts</i>	
<b>Notre entrée du jour</b>	<b>.. €</b>
<i>Our daily starter</i>	

#### Pour Suivre...

*To continue...*

* <b>Quart de Volaille fermière du Maine "à la broche"</b>	<b>25 €</b>
<i>Spit-roasted free-range chicken</i>	
<b>Ou Entière à partager pour 2/3 personnes</b>	<b>75 €</b>
* <b>Dos de Cabillaud "à la plancha" Caramel orange-sésame</b>	<b>28 €</b>
<i>Daily fish à la plancha</i>	
<b>Poitrine de porc fermier « francilien » à la broche</b>	<b>33 €</b>
<i>Free-range pork belly on a spit</i>	
<b>Compotée de lentilles et champignons</b>	<b>23 €</b>
<i>Lentils and mushrooms stew</i>	
<b>Côte de Bœuf "Charolaise" Béarnaise pour 2 40 minutes</b>	<b>96 €</b>
<i>Spit-roasted beef rib "Charolaise"</i>	
<b>Côte de veau à la broche à partager pour 2 personnes</b>	<b>70€</b>
<i>Spit-roasted veal chop (for two persons, possibility individual portion)</i>	
<b>Poisson et viande du marché</b>	
<i>Fish and meat from the market</i>	

Tous nos plats sont accompagnés d'un assortiment de garnitures

## Pour terminer

### To finish

<b>Cantal et chutney raisins</b> <i>Cantal and grape chutney</i>	<b>11 €</b>
* <b>Choco'poire et sorbet poire</b> <i>Dark chocolate cream with pear and sorbet</i>	<b>12 €</b>
<b>Dessert du Jour</b> <i>Dessert of the day</i>	<b>13 €</b>
<b>Flan vanilla "maison" et glace du moment</b> <i>Homemade flan and citrus sorbet</i>	<b>13 €</b>
* <b>Fruit rôti "à la broche" avec son sorbet</b> <i>Spit-roasted fruit with sorbet</i>	<b>12 €</b>

### \* Menu "Déjeuner-Dîner" à 39€90

**Entrée + Plat + Dessert « Hors boissons »**

*Starters + Main dish + Dessert*

**Choix des (\*) uniquement**

*Choice of (\*) only*

### Menu Dégustation à 91€

*Set Menu "Degustation"*

**4 plats +1 fromage + 1 desserts** Hors Boissons  
*4 dishes + 1 cheese +1 desserts Excluding drinks*

Servi pour l'ensemble de la table  
*Served for the entire table*

*Nos poissons proviennent principalement des côtes Françaises sauf le saumon*

*Nos viandes sont d'origines Françaises*

*Nos plats sont exclusivement préparés sur place à partir de produits bruts*

*En cas d'intolérance alimentaire, allergie: demandez la liste des allergènes que contiennent nos plats*

*TVA 10% et 15% service inclus. La maison n'accepte plus les chèques et les billets de 500€*

