



CARTE ETE 2022 SUMMER 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...

Poulpe mariné, sucrine-pastèque	19 €
<i>Marinated octopus, sucrine and watermelon</i>	
* Saladier "foies de Volaille" 1,2,3 personnes	12 €
<i>Fresh seasonal salad and sauteed chicken livers</i>	
* Velouté de l'Atelier "en soupière"	13 €
<i>Velouté soup "de l'Atelier" in tureen</i>	
Autour de la tomate	17€
<i>Different varieties of tomatoes with burrata</i>	
Notre entrée du jour	.. €
<i>Our daily starter</i>	

Pour Suivre...

To continue...

* Quart de Volaille fermière du Maine "à la broche"	24 €
<i>Spit-roasted free-range chicken</i>	
Ou Entière à partager pour 2/3 personnes	65 €
* Saumon d'Ecosse "à la plancha" ? Huile d'olive-citron câpres	27 €
<i>Daily fish à la plancha</i>	
Carré d'agneau à la broche	36 €
<i>Spit roasted rack of lamb</i>	
Compotée de quinoa et tomates	22 €
<i>Quinoa and tomato stew</i>	
Côte de Bœuf "Charolaise" Béarnaise pour 2 40 minutes	92 €
<i>Spit-roasted beef rib "Charolaise"</i>	
Côte de veau à la broche à partager pour 2 personnes	68€
<i>Spit-roasted veal chop (for two persons, possibility individual portion)</i>	
Poisson et viande du marché	
<i>Fish and meat from the market</i>	

Tous nos plats sont accompagnés d'un assortiment de garnitures

Pour terminer

To finish

Osso Iraty, confiture de cerises noires <i>Fresh goat cheese, olive condiments</i>	10 €
* Choc'framboise et sorbet framboise <i>Dark chocolate cream with raspberries fruit and sorbet</i>	12 €
Dessert du Jour <i>Dessert of the day</i>	13 €
Autour de l'Abricot <i>Around the apricot</i>	14 €
* Fruit rôti "à la broche" avec son sorbet <i>Spit-roasted fruit with sorbet</i>	12 €

* Menu "Déjeuner-Dîner" à 39€90

Entrée + Plat + Dessert « Hors boissons »

Starters + Main dish + Dessert

Choix des (*) uniquement

Choice of () only*

Menu Dégustation à 89€

Set Menu "Degustation"

4 plats + 1 desserts Hors Boissons
4 dishes + 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€

Chaque week-end, pour le déjeuner et le dîner
Nous vous proposons une entrée et un plat sur un thème différent

25/26 Juin

Fruits de saison

2/3 Juillet

Les Petits Farcies

9/10 Juillet

Barbecue & Grill

Pause Estivale

3/4 Septembre

Retour de vacances

10/11 Septembre

Figues

17/18 Septembre

Bourgogne

