



## Carte Hiver 2021

### Winter MENU 2021

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, autour de la betterave</b>	<b>18€</b>
<i>Carpaccio of scallops , beetroot savor</i>	
* <b>Saladier "foies de Volaille" 1,2,3 personnes</b>	<b>12 €</b>
<i>Fresh seasonal salad and sauteed chicken livers</i>	
* <b>Velouté de l'Atelier "en soupière"</b>	<b>13 €</b>
<i>Velouté soup "de l'Atelier" in tureen</i>	
<b>Quennelles de Sandre, artichauts et pousses d'épinards</b>	<b>17€</b>
<i>Pike perch dumplings , artichokes and spinach shoots</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>24 €</b>
<i>Spit-roasted free-range chicken</i>	
<b>Ou Entière à partager pour 2/3 personnes</b>	<b>65 €</b>
* <b>Filet de dorade "à la plancha"</b>	<b>27 €</b>
<i>Daily fish à la plancha</i>	
<b>Magret de canard des Landes "juste rôti à la broche"</b>	<b>29 €</b>
<i>Duck breast on the spit</i>	
<b>Pois cassés en cocotte et légumes croquants</b>	<b>22 €</b>
<i>Split peas in casserole dish and crunchy vegetables</i>	
<b>Côte de Bœuf "Charolaise" Béarnaise pour 2 40 minutes</b>	<b>92 €</b>
<i>Spit-roasted beef rib "Charolaise"</i>	
<b>Poitrine de porc Francilien braise "à la broche »</b>	<b>32€</b>
<i>Spit-roasted porc breast braised</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>Comté (18 mois), compotée de fruits secs</b> <i>Comté and compote of dry fruit</i>	<b>10 €</b>
* <b>Choc'orange et sorbet orange</b> <i>Dark chocolate cream with passion fruit and mango sorbet</i>	<b>12 €</b>
<b>Dessert du Jour</b> <i>Dessert of the day</i>	<b>13 €</b>
<b>Brioche feuilletée marron, façon Mont-blanc</b> <i>Brioche stuff with pink praline, pear sorbet</i>	<b>14 €</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 85€**

*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*

*Nos viandes sont d'origines UE*

*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

22/23 Janvier

Terre et Mer

29/30 Janvier

Légumes oubliés

05/06 Février

Truffes

12/13 Février

Menu Saint-Valentin

19/20 Février

Fruits exotiques

26/27 Février

Recette Grand-Mère

05/06 Mars

Homard