



## CARTE HIVER 2023

### WINTER MENU 2023

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>Saint-Jacques snackées, duo de topinambour et panais</b>	<b>22 €</b>
<i>Snacked scallops, Jerusalem artichoke and parsnip duo</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>Gâteau de lapin, fruits secs et mâche</b>	<b>19€</b>
<i>Rabbit cake, dried fruits and lamb's lettuce</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>Merlan "à la plancha" crème badiane</b>	<b>28 €</b>
<i>Daily fish à la plancha</i>	
<b>Poitrine de veau roulée 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 cochon à la broche</b>	<b>29€</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'orange et sorbet agrumes</b> <i>Dark chocolate cream with orange and sorbet</i>	<b>12 €</b>
<b>Dessert du Jour</b> <i>Dessert of the day</i>	<b>13 €</b>
<b>Crèmeux « café-marron »</b> <i>Creamy "coffee-chestnut"</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€*

