

## NOS ENTREES

*Carte conçue par Emmanuel Monsallier*

**\* Saladier de foies de volaille à partager pour 1, 2, 3 personnes...** 13 €

*\*prix par personne*

*\*Fresh seasonal salad and sauteed chicken livers*



**\* Velouté de l'Atelier "en soupière"** 14 €

*\*Velouté soup "de l'Atelier" in tureen*

**Croustillant d'escargots, saveurs céleri-champignons** 21 €

*Lemongrass scallops and autumn vegetables*



**Saint-Jacques en nage "citronnelle" et légumes d'Automne** 23 €

*Fish mousseline, gribiche sauce*

*Notre entrée du marché*

*Our daily starter*

## NOS PLATS

**\*Quart de Volaille fermière du Maine "à la broche"** 27 €

*Spit-roasted free-range chicken*



**\* Dos de cabillaud à la plancha, caramel ananas-sésame** 29 €

*Cod fish back "à la plancha", sesame-pineapple  
caramel*

**T-Bone de veau à la broche** 31 €

*Spit-roasted Veal T-Bone*

**Magret de canard à la broche** 33 €

*Spit-roasted breast of duck*



**Compotée de lentilles et noisettes torréfiées** 24 €

*Lentils stew and roasted hazelnuts*

*Poisson ou Viande du marché ou cocotte*

*Fish or meat from the market or casserole*

## A PARTAGER

**Volaille fermière du Maine "à la broche" à partager, 2/3 personnes** 79 €

*Free-range chicken "on the spit" (to share, 2/3  
people)*

**Côte de bœuf "Charolaise" Béarnaise à partager, 2 personnes** 98 €

*40 mn de cuisson*

*Spit-roasted beef rib "Charolaise"to share 2persons*

## Choisissez votre accompagnement...

Garniture supplémentaire 6€

Additional garnish 6€

### **Gratin dauphinois**

Potatoes gratinated with cream and garlic

### **Carottes fondantes au gingembre**

Tender carrots with ginger

### **Risotto de riz sauvage**

Wild rice risotto

### **Gratin d'épinards et champignons**

Spinach and mushrooms gratin

### **Salade verte**

Green salad

## NOTRE FROMAGE ET NOS DESSERTS

to be ordered at the start of the meal

A commander dès le début du repas

### **Comté, gelée de coing**

Comté, quince jelly

### **\* Choco-pralin feuilleté, sorbet cacao**

\* Dark chocolate crispy, cocoa sorbet

### **\* Pomme rôtie "à la broche", glace caramel beurre salé**

\* Roasted apple "on a spit", salted butter caramel ice cream

### **Pot de dessert d'antan**

Old-fashioned dessert pot

### **Dessert du Jour**

Dessert of the day

## Menu de l'atelier à 42€

*Entrée + Plat + Dessert*

*Starter + Main Course + Dessert*

*A préciser lors de la commande*

*Please specify when ordering*

*Choix des ( \* ) uniquement*

*Choice of ( \* ) only*

## Menu Dégustation à 91€ (pas après 21h30)

*Menu étudié par notre chef  
et servi pour l'ensemble de la table*

*Menu prepared by our chef  
served for the whole table*

*and*

*2 entrées*

*2 Starter*

*1 Poisson*

*1 fish*

*1 Viande*

*1meat*

*1 Fromage*

*1 cheese*

*1 Dessert*

*1 Dessert*