



## Carte été 2021

### Summer 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>Œufs parfait, piperade et huile parfumée chorizo</b>        | <b>14 €</b> |
| <i>Perfect eggs, piperade and chorizo flavored oil</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>Duo de tomates et Burrata</b>                                 | <b>16€</b>  |
| <i>Snacked scallops, Jerusalem artichoke and pickles carrots</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>Poisson du marché "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>Tombée de Penne et légumes du moment</b>                   | <b>20 €</b> |
| <i>« Pasta-Penne » and seasonal vegetables</i>                |             |
| <b>Côte de Bœuf "Charolaise" Béarnaise pour 2 40 minutes</b>  | <b>89 €</b> |
| <i>Spit-roasted beef rib "Charolaise"</i>                     |             |
| <b>La broche du jour</b>                                      |             |
| <b>Daily spit...</b>  |             |

Tous nos plats sont accompagnés d'un assortiment de garnitures

## Pour terminer

### *To finish*

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Ossau Iraty, confiture de cerise</b><br><i>Ossau Iraty, cherry jam</i>                       | <b>11 €</b> |
| * <b>Choco-Framboise et son sorbet</b><br><i>Dark chocolate cream with raspberry and sorbet</i> | <b>12 €</b> |
| * <b>Dessert du Jour</b><br><i>Dessert of the day</i>   | <b>11 €</b> |
| <b>Fraises 2021</b><br><i>Strawberry 2021</i>   | <b>13 €</b> |
| <b>Fruit rôti "à la broche" avec son sorbet</b><br><i>Spit-roasted fruit with sorbet</i>        | <b>12 €</b> |

### \* Menu "Déjeuner" *Set Menu "Lunch"*

**Entrée + Plat + Dessert 37 €**  
*Starters + Main dish + Dessert*

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29€**  
*Starters + Main dish + Dessert*

### \* Menu "Dîner" *Set Menu "Dîner"*

**Entrée + Plat + Dessert 40 €**  
*Starters + Main dish + Dessert*

### \* Menu Dégustation *Set Menu "Degustation"*

**4 plats + 2 desserts 85€** Hors Boissons  
*4 dishes + 2 desserts Excluding drinks*

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

**Choix des (\*) uniquement**  
*Choice of (\*) only*

*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€*

A partir de Septembre et pour les déjeuners du week-end  
Nous vous proposerons une entrée et un plat sur un thème différent

|                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| Déjeuner du 4/5 Septembre:   | L'Agneau                     |
| Déjeuner du 11/12Septembre:  | l'Italie                     |
| Déjeuner du 18/19 Septembre: | Les Légumes à la broche      |
| Déjeuner du 25/26 Septembre: | Les Coquillages et Crustacés |
| Déjeuner du 2/3 Octobre:     | Sucrée-Salée                 |
| Déjeuner du 9/10 Octobre:    | Les Champignons              |
| Déjeuner du 16/17Octobre:    | Le Homard                    |
| Déjeuner du 23/24 Octobre:   | Le Gibier                    |
| Déjeuner du 30/31 Octobre:   | L'Argentine                  |