



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...

* Œufs parfaits, piperade et huile parfumée chorizo	14 €
<i>Perfect eggs, piperade and chorizo flavored oil</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>	
Duo de tomates et Burrata	16€
<i>Duo of tomatoes and 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 €
* Poisson du marché "à la plancha"	27 €
<i>Daily fish à la plancha</i>	
* Magret de canard des Landes "juste rôti à la broche"	29 €
<i>Duck breast on the spit</i>	
Tombée de Penne et légumes du moment	20 €
<i>« Pasta-Penne » and seasonal vegetables</i>	
Côte de Bœuf "Charolaise" Béarnaise pour 2 40 minutes	89 €
<i>Spit-roasted beef rib "Charolaise"</i>	
La broche du jour	
Daily spit...	

Tous nos plats sont accompagnés d'un assortiment de garnitures

Pour terminer

To finish

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

* 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