



## 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>Saint-Jacques snackées, purée de topinambour et champignons</b>	<b>18 €</b>
<i>Snacked scallops, mashed jerusalem artichoke and mushrooms</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>Fricassée d'escargots au vin rouge, céleri-sucrine</b>	<b>17€</b>
<i>Snail fricassee in red wine , celery sucrine</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>Lentilles en cocotte et légumes croquants</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>T-Bone de veau origine France à la broche</b>	<b>35€</b>
<i>Veal T-bone on the spit</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>Choco-passion et sorbet mangue</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>12 €</b>
<b>Brioche feuilletée pralines roses, sorbet poire</b> <i>Brioche stuff with pink praline, pear sorbet</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 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€*

A partir de cet automne et pour tous les week-ends  
Nous vous proposerons une entrée et un plat sur un thème différent

5/6 Novembre : La truffe

13/14 Novembre : Les Fruits

20/21 Novembre : Le fromage

27/28 Novembre : Les Abats

4/5 Décembre : Les Epices

11/12 Décembre : Les Volailles Festives