



CARTE AUTOMNE 2020

FALL MENU 2020

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 parfait, pois cassés, huile d'herbes** 13 €
Perfect eggs, split peas, herbsoil
- * **Saladier "foies de Volaille" 1,2,3 personnes** 12 €
Fresh seasonal salad and sauteed chicken livers
- * **Velouté de l'Atelier "en soupière"** 14 €
Velouté soup "de l'Atelier" in tureen
- Merlan caramélisé « façon gravlax », sucrine et fruits secs** 15€
Whiting fish « garvlax style », sucrine and dried fruits
- Notre entrée du jour** 16 €
Our daily starter
- Terrine de joues de porc, betterave et champignons** 15 €
Pork cheek terrine, beetroot and mushroom
- Ardoise charcutière (à partager)** 22 €
Slate butcher

Pour Suivre...

To continue...

- * **Volaille fermière du Maine "à la broche" (portion 1/4)** 23 €
Spit-roasted free-range chicken
- * **Poisson du marché "à la plancha"** 26 €
Daily fish à la plancha
- * **Magret de canard "juste rôti à la broche"** 31 €
Duck breast on the spit
- Côte de veau à la broche** 31 €
Veal chope on the spit
- Côte de Bœuf "Charolaise" pour 2 (1,1kg) 40 minutes** 89 €
Spit-roasted beef rib "Charolaise"
- Porc "à la broche"** 30 €
Spit-roasted Pork
- Poisson du Marché "à la broche "** 28 €
Daily fish on the spit
- Pigeon breton "à la broche"** 39 €
Pigeon from brittany on the spit

La broche du jour
Daily spit...

Choisissez votre accompagnement...

Choose your accompaniment...

La seconde garniture 6€

The second garnish

Gratin dauphinois

Potatoes gratinated with cream and garlic

Risotto de langues d'oiseaux

Orzo pasta risotto

Gratin d'épinards champignons

Spinach and mushrooms gratin

"Tombée" de céleri et dattes

A frying pan celery and dates

Carottes cardamome

Carrot with cardamom

Salade verte

Green salad

Poireaux braisés curcuma

Braised leeks curcuma

Pour terminer

To finish

- | | |
|---|-------------|
| * Ossau Iraty, confiture de cerise | 12 € |
| <i>Ossau Iraty, cherry jam</i> | |
| * Choco-Framboise et son sorbet | 12 € |
| <i>Dark chocolate cream with raspberry and sorbet</i> | |
| * Terrine de pamplemousse, sauce thé | 10 € |
| <i>Grapefruit terrine with tea sauce</i> | |
| Brioche Feuilletée, et sa glace | 14 € |
| <i>Puff pastry brioche, with ice-cream</i> | |
| Poire pochée au vin rouge et glace vanille | 12 € |
| <i>Poached pear, red wine and vanilla ice cream</i> | |
| Ile flottante pralines roses | 12 € |
| <i>Floating island pink pralines</i> | |
| Fruit rôti "à la broche" avec son sorbet | 13 € |
| <i>Spit-roasted fruit with sorbet</i> | |

*** 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 79€ 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€