



## 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*
- Saint-Jacques snackées, topinambour et pickles de carottes** 18€  
*Snacked scallops, Jerusalem artichoke and pickles carrots*
- 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*

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