



Carte Automne 2021

Fall 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...

| | |
|---|-------------|
| Ballotine de lapin aux pruneaux, endives en salade | 14 € |
| <i>Ballotine of rabbit and prunes, endive salad</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> | |
| Croustillant de Saint-Marcellin et coing | 16€ |
| <i>Crunchy Saint-Marcellin and quince</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 € |
| * Filet de dorade "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> | |
| Lentilles en cocotte et légumes croquants | 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> | |
| T-Bone de veau origine France à la broche | 35€ |
| <i>Veal T-bone on the spit</i> | |
| Poisson et Viande du marché | |
| <i>Fish and meat from the market</i> | |

Tous nos plats sont accompagnés d'un assortiment de garnitures

Pour terminer

To finish

| | |
|--|-------------|
| Faisselle de chèvre, poire-poivre timut <i>Fresh goat cheese, pear-timut pepper</i> | 10 € |
| * Choco-passion et sorbet mangue <i>Dark chocolate cream with passion fruit and mango sorbet</i> | 12 € |
| * Dessert du Jour <i>Dessert of the day</i> | 12 € |
| Nougat glacé et raisins <i>Frozen nougat and grapes</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 cet automne et pour tous les week-ends
Nous vous proposerons une entrée et un plat sur un thème différent

25/26 Septembre : Les coquillages et crustacés

2/3 Octobre : Sucrée -salée

9/10 Octobre : Les Champignons

16/17 Octobre :Le poisson

23/24 Octobre : Le Gibier

30/31 Octobre : La truffe