



CARTE PRINTEMPS 2022

SPRING MENU 2022

La carte est conçue par Emmanuel Monsallier avec Guy Savoy
The menu is created by Emmanuel Monsallier with Guy Savoy

Pour commencer...

To begin...

Ceviche de dorade, mangue-passion	18€
<i>Sea bream ceviche, mango-passionfruit</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>	
Feuilleté de lapin et asperges	17€
<i>Rabbit puff pastry and asparagus</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 €
* Saumon d'Ecosse "à la plancha" ? Huile d'olive-citron câpres	27 €
<i>Daily fish à la plancha</i>	
Gigot d'agneau de lait à la broche	36 €
<i>Leg of suckling lamb on the spit</i>	
Compotée d'épeautres et champignons	22 €
<i>Spelledand mushroom stew</i>	
Côte de Bœuf "Charolaise" Béarnaise pour 2 40 minutes	92 €
<i>Spit-roasted beef rib "Charolaise"</i>	
Poitrine de porc Francilien braise "à la broche »	32€
<i>Spit-roasted porc breast braised</i>	
Tranche d'entrecôte de boeuf à la broche, sauce chimichurri	37€
<i>Slice of rib steack on the spit, chimichurri sauce</i>	

Tous nos plats sont accompagnés d'un assortiment de garnitures

Pour terminer

To finish

Saint-maure De Touraine, condiments olive <i>Fresh goat cheese, olive condiments</i>	10 €
* Choc'framboise et sorbet framboise <i>Dark chocolate cream with raspberries fruit and sorbet</i>	12 €
Dessert du Jour <i>Dessert of the day</i>	13 €
Citron-fraises <i>Lemon-strawberry</i>	14 €
* Fruit rôti "à la broche" avec son sorbet <i>Spit-roasted fruit with sorbet</i>	12 €

* **Menu "Déjeuner-Dîner" à 39€90**

Entrée + Plat + Dessert « Hors boissons »

Starters + Main dish + Dessert

Choix des (*) uniquement

Choice of () only*

Menu Dégustation à 89€

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 sauf le saumon

Nos viandes sont d'origines Françaises

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€

Chaque week-end, pour le déjeuner et le diner
Nous vous proposons une entrée et un plat sur un thème différent

23/24 Avril

Cochon Ibérique

07/08 Mai

En Croûte

14/15 Mai

Morilles

21/22 Mai

Pêche de Bretagne