



CARTE PRINTEMPS 2023

SPRING MENU 2023

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

Pour commencer...

To begin...

Effeillé de dorade, saveurs petits pois, grenade et passion	22 €
<i>Sea bream carpaccio, peas, pomegranate and passion fruit flavors</i>	
* Saladier "foies de Volaille" 1,2,3 personnes	13 €
<i>Fresh seasonal salad and sauteed chicken livers</i>	
* Velouté de l'Atelier "en soupière"	14 €
<i>Velouté soup "de l'Atelier" in tureen</i>	
Veau façon gravlax, asperges sauce yaourt grec concombre	19€
<i>Gravlax cela, asparagus with cucumber Greek yoghurt sauce</i>	
Notre entrée du jour	.. €
<i>Our daily starter</i>	

Pour Suivre...

To continue...

* Quart de Volaille fermière du Maine "à la broche"	26 €
<i>Spit-roasted free-range chicken</i>	
Ou Entière à partager pour 2/3 personnes	79 €
* Merlan "à la plancha" Caramel aux épices douces	28 €
<i>Daily fish à la plancha</i>	
Poitrine de veau roulée à la broche	33 €
<i>Veal breast on a spit</i>	
Risotto de riz sauvage et fruits secs	24 €
<i>Wild rice risotto and dried fruit</i>	
Côte de Bœuf "Charolaise" Béarnaise pour 2 40 minutes	98 €
<i>Spit-roasted beef rib "Charolaise"</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

Cantal et chutney raisins <i>Cantal and grape chutney</i>	11 €
* Choc'orange et sorbet agrumes <i>Dark chocolate cream with orange and sorbet</i>	12 €
Dessert du Jour <i>Dessert of the day</i>	13 €
Pudding « maison » et glace vanille <i>Homemade flan and citrus sorbet</i>	12 €
* Fruit rôti "à la broche" avec son sorbet <i>Spit-roasted fruit with sorbet</i>	13 €

* **Menu "Déjeuner-Dîner" à 39€90**

Entrée + Plat + Dessert « Hors boissons »

Starters + Main dish + Dessert

Choix des (*) uniquement

Choice of () only*

Menu Dégustation à 91€

Set Menu "Degustation"

4 plats + 1 fromage + 1 desserts Hors Boissons
4 dishes + 1 cheese + 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€

