

NOS ENTREES

Carte conçue par Emmanuel Monsallier

* Saladier de foies de volaille à partager pour 1, 2, 3 personnes...	13 €
<i>*prix par personne</i>	<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>
Effeillé de dorade, saveurs petits-pois, grenade et passion	22 €
	<i>sea bream carpaccio, peas, pomegranate and passion fruit flavors</i>
Veau façon gravlax, asperges sauce yaourt grec concombre	19 €
	<i>Gravlax veal, asparagus with cucumber greek yoghurt sauce</i>
Notre entrée du marché	
	<i>Our daily starter</i>

NOS PLATS

*Quart de Volaille fermière du Maine "à la broche"	26 €
	<i>Spit-roasted free-range chicken</i>
* Merlan "à la plancha", caramel aux épices douces	28 €
	<i>*grilled whiting fish, caramel with sweet spices</i>
Entrecôte de Bœuf Angus d'Ecosse, sauce vierge (bleu ou saignant)	46 €
	<i>Scottish Angus Beef Entrecote Steak, Virgin Sauce (blue or rare)</i>
T-Bone de veau à la broche	31 €
	<i>Spit-roasted Veal T-Bone</i>
Tranche de Gigot d'agneau de lait "des Pyrénées" à la broche	33 €
	<i>Slice of leg of suckling lamb on a spit</i>
Risotto de riz sauvage et fruits secs	24 €
	<i>Wild rice risotto and dried fruit</i>
Poisson ou Viande du marché ou cocotte	
	<i>Fish or meat from the market or casserole</i>

A PARTAGER

Volaille fermière du Maine "à la broche" à partager, 2/3 personnes	79 €
	<i>Free-range chicken "on the spit" (to share, 2/3 people)</i>
Côte de bœuf "Charolaise" Béarnaise à partager, 2 personnes	98 €
<i>40 mn de cuisson</i>	<i>Spit-roasted beef rib "Charolaise" to share 2 persons</i>

NOTRE FROMAGE ET NOS DESSERTS

to be ordered at the start of the meal

à commander dès le début du repas

Cantal et chutney raisins 11 €

Cantal and grape chutney

*** Choco'framboise et sorbet** 12 €

** Choco'raspberry and sorbet*

*** Pudding "maison" et glace vanille** 12 €

homemade pudding and vanilla ice cream

Fruit rôti "à la broche", glace du moment 13 €

Spit-roasted fruit with sorbet

Dessert du Jour

Dessert of the day

Menu de l'atelier à 39,90€

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main Course + Dessert

A préciser lors de la commande

Please specify when ordering

*Choix des (*) uniquement*

*Choice of (*) only*

Menu Dégustation à 91€ (pas après 21h30)

*Menu étudié par notre chef
et servi pour l'ensemble de la table*

*Menu prepared by our chef
and served for the whole table*

2 entrées

2 Starter

1 Poisson

1 fish

1 Viande

1meat

1 Fromage

1 cheese

1 Dessert

1 Dessert

Accords mets et vins à 39€

3 Verres de vins et un vin de dessert

3 glasses of wine and a dessert wine

Nos plats sont exclusivement préparés sur place à partir de produits bruts

En cas d'intolérance alimentaire ou 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€