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...

* **Autour de la Tomate 2020** — **14 €**
Aroun the Tomato 2020

* **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

Dorade façon ceviché, légumes verts — **17 €**
Sea bream ceviche,green vegetables

Notre entrée du jour — **16 €**
Our daily starter

Fines tranches de bœuf mi-cuit , roquette-fenouil — **18 €**
Snack scallops, salsify-japonese mushrooms

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"

Le 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 riz sauvage
Wild rice risotto

Gratin d'épinards champignons
Spinach and mushrooms gratin

"Tombée" de Romaine et Fêta
A frying pan of Lettuce and feta cheese

Carottes cardamome
Carrot with cardamom

Salade verte
Green salad

Tian de legumes
Vegetable tian

Pour terminer
To finish

*	**Ossau Iraty, confiture de cerise** *Ossau Iraty, cherry jam*	**12 €**
*	**Choco-Framboise et son sorbet** *Dark chocolate cream with raspberry and sorbet*	**12 €**
*	**Terrine de pamplemousse, sauce thé** *Grapefruit terrine with tea sauce*	**10 €**
	Brioche Feuilletée, et sa glace *Puff pastry brioche, with ice-cream*	**14 €**
	Cheese cake citron et son sorbet *Lemon cheese cake and sorbet*	**12 €**
	Compotée de prunes, biscuit pistache et sa glace *Chestnut cheese cake and ice gream*	**12 €**
	Fruit rôti "à la broche" avec son sorbet *Spit-roasted fruit with sorbet*	**13 €**

* 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€