



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

*** 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€