

NOS ENTREES

Carte conçue par Emmanuel Monsallier

* **Saladier de foies de volaille à partager pour 1, 2, 3 personnes...** 14 €

*prix par personne

*Fresh seasonal salad and sauteed chicken livers



* **Velouté de l'Atelier** 15 €

*Velouté soup "de l'Atelier"



Œuf en gelée et champignons des bois, chips de lard 24 €

Jellied egg with wild mushrooms and crispy bacon



Tartare de dorade, vinaigrette soja-grenade et sucrine 25 €

Sea bream tartare, soy and pomegranate dressing, lettuce

Notre entrée du jour

Our daily starter

NOS PLATS

* **Quart de Volaille fermière du Maine" à la broche"** 31 €

Spit-roasted free-range chicken



* **Filet de lieu jaune à la plancha, jus échalotte vin rouge** 33 €

Plancha-grilled pollock fillet, shallot and red wine jus

Magret de canard à la broche (Demi) 36 €

Spit-roasted breast of duck (half)

Noix de Ris de veau à la broche 52 €

Spit-roasted veal sweetbread

Côte de cochon "francilin" à la broche 38 €

Spit-roasted "Francilin" pork chop



Risotto de riz sauvage et champignons marinés 26 €

Wild rice risotto with marinated mushrooms

Poisson ou Viande du jour

Fish or meat from the market or casserole

A PARTAGER

Volaille fermière du Maine "à la broche" à partager, 2/3 personnes 89 €

Free-range chicken "on the spit" (to share, 2/3 people)

Côte de bœuf "Charolaise" Béarnaise à partager, 2 personnes 110 €

40 mn de cuisson (pas après 21h30)

Spit-roasted beef rib "Charolaise" to share 2 people

Choisissez votre accompagnement...

Gratin dauphinois

Potatoes gratinated with cream and garlic

Ragoût de coco de paimpol

Coco de Paimpol bean stew

Fondue de poireaux et paprika

Braised leeks with paprika

Garniture supplémentaire 7€

Additional garnish 7€

Gratin d'épinards et champignons

Spinach and mushroom gratin

Salade verte

Green salad

NOTRE FROMAGE ET NOS DESSERTS

to be ordered at the start of the meal

A commander dès le début du repas

Osso Iraty, confiture de cerises noires 13 €

Ossau-Iraty cheese with black cherry jam

**Choco-framboises-groseilles et sorbet* 13 €

** Chocolate, raspberries, red currants, and sorbet*

**Ananas rôtie à la broche et son sorbet* 13 €

**Spit-roasted pineapple with sorbet*

Tarte fine aux pommes, glace vanille 14 €

Fine apple tart with vanilla ice cream

Dessert du Jour 14 €



Menu de L'Atelier à 45€

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 115€ *(pas après/not after 21h30)*

Servi pour l'ensemble de la table

Served for the whole table

Œuf en gelée et champignons

Jellied egg with wild mushrooms

Velouté de l'atelier

Velouté soup de l'atelier

Filet de lieu jaune à la plancha

Plancha-grilled pollock fillet,

Magret de canard à la broche, pomme purée

Spit-roasted breast of duck, mashed potatoes

Osso Iraty, confiture de cerises noires

Ossau-Iraty cheese with black cherry jam

Choco framboises

Chocolate, raspberries

Nous demandons, au minimum, la commande d'un plat chaud par personne

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

Canard et porc élevé en France - Agneau de l'Union Européenne

En cas d'intolérance alimentaire ou allergie : demandez la listes des allergènes que contiennent nos plats

TVA 10% et 15% service inclus - La maison n'accepte plus les chèques et les billets de 500€

Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme ses portes au déjeuner à 16h00 et à minuit au dîner,