

NOS ENTREES

Carte conçue par Emmanuel Monsallier

*** Saladier de foies de volaille à partager pour 1, 2, 3 personnes...** 13 €

**prix par personne*

**Fresh seasonal salad and sauteed chicken livers*



*** Velouté de l'Atelier "en soupière"** 14 €

**Velouté soup "de l'Atelier" in tureen*

Œufs mimosa et légumes verts 21 €

Hard boiled eggs with green vegetables



Bar façon ceviche, sucrine et radis 23 €

Sea bass ceviche style, with sucrine lettuce and radishes

Notre entrée du marché

Our daily starter

NOS PLATS

***Quart de Volaille fermière du Maine "à la broche"** 29 €

Spit-roasted free-range chicken



*** Filet de rascasse à la plancha, huile vierge** 30 €

** Grilled scorpionfish fillet with virgin olive oil and tomato*

Filet de selle d'Agneau à la broche 38 €

Lamb fillet on skewer

Magret de canard à la broche 34 €

Spit-roasted breast of duck



Risotto d'épeautres et champignons 24 €

Spellet risotto and mushroom

Poisson ou Viande du marché ou cocotte

Fish or meat from the market or casserole

A PARTAGER

Volaille fermière du Maine "à la broche" à partager, 2/3 personnes 79 €

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

Côte de bœuf "Charolaise" Béarnaise à partager, 2 personnes 99 €

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

Garniture supplémentaire 7€

Additional garnish 7€

Fenouil braisé

Braised fennel

Risotto de langues d'oiseaux

Small pasta risotto

Gratin d'épinards et champignons

Spinach and mushrooms 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

Ossau-Iraty et confiture de cerises noires 12 €

Ossau-Iraty cheese with black cherry jam

*** Choco-framboise et sorbet** 12 €

** Chocolate-raspberry and sorbet*

*** Ananas rôti, sorbet citron** 13 €

** Roasted pineapple, lemon sorbet*

Tiramisu fraises 14 €

Strawberry tiramisu

Dessert du Jour

Dessert of the day

Menu de l'atelier à 42€

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

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

Agneau en provenance de l'union européenne

Canard élevé en France

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€