

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 verseuse"** 14 €

*Velouté soup "de l'Atelier" in tureen

Brochette de gambas grillées, agrumes -avocats 24 €

Grilled prawn skewer with citrus and avocado



Autour de la tomate 2024 21 €

Around the tomato 2024

Notre entrée du marché

Our daily starter

NOS PLATS

* **Quart de Volaille fermière du Maine "à la broche"** 30 €

Spit-roasted free-range chicken



* **Dos de saumon grillé, huile vierge** 32 €

* Grilled salmon 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 36 €

Spit-roasted breast of duck



Risotto d'épeautres et champignons 25 €

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 83 €

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

Aubergines gratinées

Gratinated eggplants

Risotto de langues d'oiseaux

Bird tongue pasta risotto

Gratin d'épinards et champignons

Spinach and mushrooms gratin

Salade verte

Green salad

Garniture supplémentaire 7€

Additional garnish 7€

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*

** Pêche rôtie et sorbet*

13 €

** Roasted peach and sorbet*

Brioche feuilletée praline-rose, glace vanille

14 €

Brioche with pink praline and vanilla ice cream

Dessert du Jour

Dessert of the day

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 110€ (pas après/not after 21h30)

Servi pour l'ensemble de la table

Served for the whole table

Brochette de gambas, agrumes-avocats

Grilled prawn skewer with citrus and avocado

Velouté de l'atelier

Velouté soup de l'atelier

Dos de saumon grillé, aubergines gratinées

Grilled salmon fillet with gratinated eggplants

Magret de canard à la broche, pomme purée

Spit-roasted breast of duck, mashed potatoes

Ossau-Iraty et confiture de cerises rouges

Ossau-iraty cheese with black cherry jam

Choco-framboises et sorbet

Chocolate-raspberry and sorbet

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 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€