

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*



Saint-jacques snackées, écrasé de patates douces et sucrides 24 €

Snacked scallops, mashed sweet potatoes, and little gem lettuce

Médailon de foie gras de canard mi-cuit, navets aigre-doux 26 €

Medallion of half-cooked duck foie gras, sweet and sour turnips

Notre entrée du marché

Our daily starter

NOS PLATS

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

Spit-roasted free-range chicken



*** Filet de rascasse grillé, sauce échalotte vin rouge** 32 €

Grilled Filet of Red Scorpionfish with Shallot and Red Wine Sauce

Noix de ris de veau à la broche 52 €

Spit-roasted Sweetbreads

Magret de canard à la broche 36 €

Spit-roasted breast of duck



Poireaux et pleurottes, gratinée de noisettes et pignons de pin 25 €

Gratin of Leeks and Oyster Mushrooms with hazelnut and pine-nut gratined

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 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

Céleri braisé et herbes fraîches

Braised Celery with Fresh Herbs

Coquillettes, beurre maître d'hôtel

Coquillettes pasta stew with maître d'hôtel butter

Garniture supplémentaire 7€

Additional garnish 7€

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

| | | |
|--|---|------|
| <i>Brie de Meaux aux fruits secs</i> | <i>Brie de Meaux with Dried Fruits</i> | 12 € |
| <i>* Choco-Poire et sorbet</i> | <i>* Chocolate-pear and sorbet</i> | 12 € |
| <i>* Fruit rôti et sorbet</i> | <i>* Roasted Fruit with Sorbet</i> | 13 € |
| <i>Crèmeux pistache, glace vanille</i> | <i>Pistachio cream, vanilla ice cream</i> | 14 € |
| <i>Dessert du Jour</i> | <i>Dessert of the day</i> | 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 110€ (pas après/not after 21h30)

Servi pour l'ensemble de la table

Served for the whole table

Saint-jacques snackées, patates douces

Snacked scallops, mashed sweet potatoes

Velouté de l'atelier

Velouté soup de l'atelier

Filet de rascasse grillé, céleri braisé

Grilled Filet of Red Scorpionfish, braised celery

Magret de canard à la broche, pomme purée

Spit-roasted breast of duck, mashed potatoes

Brie de Meaux aux fruits secs

Brie de Meaux with Dried Fruits

Choco-Poire et sorbet

Chocolate-pear 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€