

## 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 grillées, duo de betteraves, saveur noisettes** 25 €

*Grilled scallops, duo of beets, hazelnut flavor*

**Escargots "façon meurette" en feuilletage** 26 €

*Snails "meurette style" in puff pastry*

**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 dorade à la plancha, sauce hollandaise** 32 €

*Grilled sea bream fillet, hollandaise 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*



**Ragoût de lentilles et champignons** 25 €

*Lentil and mushroom stew*

**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...

*Garniture supplémentaire 7€*

**Gratin dauphinois**

*Additional garnish 7€*

*Potatoes gratinated with cream and garlic*

**Endives à l'orange**

**Gratin d'épinards et champignons**

*Endives with orange*

*Spinach and mushrooms gratin*

**Polenta croustillante**

**Salade verte**

*crispy polenta*

*Green salad*

# NOTRE FROMAGE ET NOS DESSERTS

*to be ordered at the start of the meal*

*A commander dès le début du repas*

<i>Comté et gelée de coing</i>	<i>Comte and quince jelly</i>	12 €
<i>* Choco-agrumes et sorbet</i>	<i>* Chocolate-citrus and sorbet</i>	12 €
<i>* Fruit rôti et sorbet</i>	<i>* Roasted Fruit with Sorbet</i>	13 €
<i>Marron-Clémentines</i>	<i>Chestnut-clementines</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, saveur noisettes*

*Seared scallops, beets, hazelnut flavor*

*Velouté de l'atelier*

*Velouté soup de l'atelier*

*Filet de dorade, endives à l'orange*

*Grilled sea bream fillet, endives*

*Magret de canard à la broche, pomme purée*

*Spit-roasted breast of duck, mashed potatoes*

*Conté et gelée de coing*

*Conté and quince jelly*

*Choco-agrumes et sorbet*

*Chocolate-citrus 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€