

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



Saint-Jacques snackées, cèleri-poireaux, vinaigrette aux truffes 30 €

Pan-seared scallops, celery-leek, truffle vinaigrette

Œufs parfaits "façon meurette" 24 €

Perfect eggs "meurette style"

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 cabillaud à la plancha, échalottes confites aigre-doux** 32 €

Plancha-cooked cod fillet, sweet-and-sour confit shallots

Noix de ris de veau à la broche 52 €

Spit-roasted Sweetbreads

Magret de canard à la broche (Demi) 36 €

Spit-roasted breast of duck (half)

Côte de cochon "Francilin" à la broche 38 €

"Francilin" Pork chop cooked on the spit



Risotto d'épeautre et champignons 26 €

Spelt risotto with mushrooms

Poisson ou Viande du marché

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

Gratin d'épinards et champignons

Spinach and mushroom gratin

Ragoût de haricots-coco de Paimpol

Paimpol coco bean stew

Garniture supplémentaire 7€

Additional garnish 7€

Choux-fleur braisé au curcuma

Tumeric-roasted cauliflower

Green salad

NOTRE FROMAGE ET NOS DESSERTS

to be ordered at the start of the meal

A commander dès le début du repas

Comté, confiture de myrtilles	13 €
<i>Comté cheese, blueberry jam</i>	
*Choco-Passion	13 €
<i>* Chocolate-passion fruit and sorbet</i>	
*Pomme à la broche, glace caramel	13 €
<i>* Spit-roasted apple, caramel ice cream</i>	
Poire pochée, glace cassis, sauce chocolat	14 €
<i>Poached pear, blackcurrant ice cream, chocolate sauce</i>	
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

*Saint-Jacques snackées, cèleri-poireaux
Velouté de l'atelier
Dos de cabillaud, choux-fleur rôti
Magret de canard à la broche, pomme purée
Comté, confiture de cerises noires
Choco-passion et sorbet*

*Pan-seared scallops, celery-leek
Velouté soup de l'atelier
Plancha-cooked cod fillet, roasted caulylower
Spit-roasted breast of duck, mashed potatoes
Comté chesse, blueberry jam
Chocolate-passion fruit and sorbet*

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

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

Agneau en provenance de l'union européenne

Canard et porc 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€