

NOS ENTREES

Carte conçue par Emmanuel Monsallier

*** Saladier de foies de volaille à partager pour 1, 2, 3 personnes...** 14 €

*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, potiron-endives rouges, vinaigrette marron 30 €

Pan-seared scallops, pumpkin and red endives, chestnut vinaigrette

Terrine "maison" 22 €

Homemade terrine

Notre entrée du jour

Our daily starter

NOS PLATS

***Quart de Volaille fermière du Maine" à la broche"** 31 €

Spit-roasted free-range chicken



***Dos de truite de mer à la plancha, beurre d'herbes** 32 €

Sea trout fillet, plancha-grilled, herb butter

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)

Poitrine de cochon "Francilin" à la broche, jus à l'orange 38 €

"Francilin" pork belly, spit-roasted, orange jus



Risotto de riz sauvages et oignons grelots 26 €

Wild rice risotto with pearl onions

Poisson ou Viande du jour

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

Spinash and mushroom gratin

Compotée de lentilles

Stewed lentils

Garniture supplémentaire 7€

Additional garnish 7€

Endives à l'orange

Endives with orange

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

Comté 16 mois, confiture de myrtilles	13 €
<i>Comté cheese, blueberry jam</i>	
*Choco-Poire	13 €
<i>* Chocolate-pear fruit and sorbet</i>	
*Pomme à la broche, glace caramel	13 €
<i>* Spit-roasted apple, caramel ice cream</i>	
Clementine rafraîchie, glace calisson	14 €
<i>Chilled clementine, calisson ice cream</i>	
Dessert du Jour	14 €

NOUVEAU au déjeuner
Entrée + plat
ou
Plat + Dessert
Lundi au vendredi
36€

Menu de L'Atelier à 45€

Entrée + Plat + Dessert
A préciser lors de la commande
Choix des (*) uniquement

Starter + Main Course + Dessert
Please specify when ordering
Choice of (*) only

Menu Dégustation à 115€ (pas après/not after 21h30)

Servi pour l'ensemble de la table

Served for the whole table

<i>Saint-Jacques snackées, potiron-endives rouges, vi</i>	<i>Pan-seared scallops, pumpkin and red endives</i>
<i>Velouté de l'atelier</i>	<i>Velouté soup de l'atelier</i>
<i>Dos de truite de mer à la plancha, endives</i>	<i>Sea trout fillet, plancha-grilled, endives</i>
<i>Magret de canard à la broche, pomme purée</i>	<i>Spit-roasted breast of duck, mashed potatoes</i>
<i>Comté, confiture de myrtilles</i>	<i>Comté chesse, blueberry jam</i>
<i>Choco-poire et sorbet</i>	<i>Chocolate-pear fruit and sorbet</i>

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€