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 15 €

*Velouté soup "de l'Atelier"

Saint-Jacques snackées, potiron-marrons 28 €

Seared scallops, pumpkin and chestnuts

Terrine maison 23 €

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

*Filet de truite de mer à la plancha, crème à l'estragon 33 €

Plancha-grilled sea trout fillet, tarragon cream sauce

Magret de canard à la broche (Demi) 36 €

Spit-roasted breast of duck (half)

Noix de Ris de veau à la broche 52 €

Spit-roasted veal sweetbread

Poitrine de veau braisé 38 €

Braised veal breast

Risotto de langues d'oiseaux et poireaux marinés 26 €

Orzo pasta risotto with marinated leeks

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...

Garniture supplementaire 7€

Additional garnish 7€

Gratin dauphinois

Potatoes gratinated with cream and garlic

Endives à l'orange

Endives with orange

Patates douces gratinées

Sweet potato gratin

Gratin d'épinards et champignons

Spinach and mushroom 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

Comté, chutney de poire	13 €
Comté cheese, pear chutney	
**Choco-orange et sorbet*	13 €
**Chocolate and orange dessert with sorbet*	
**Pomme rôtie à la broche, glace vanille*	13 €
**Spit-roasted apple, vanilla ice cream*	
Citron-clémentines, glace yaourt	14 €
Lemon and clementine, yogurt ice cream	
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

Saint-Jacques snaquées, potiron-marrons
Velouté de l'atelier
Filet de truite de mer à la plancha
Magret de canard à la broche, pomme purée
Compté, chutney de poire
Choco orange

Served for the whole table

Seared scallops, pumpkin and chestnuts
Velouté soup de l'atelier
Plancha-grilled sea trout fillet,
Spit-roasted breast of duck, mashed potatoes
Comté cheese, pear chutney
Chocolate and orange dessert with sorbet

Nous demandons, au minimum, la commande d'un plat chaud par personne
Nos plats sont exclusivesement préparés sur place à partir de produits bruts
Canard et porc élevé en France - Agneau de l'Union Européenne
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€
Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme ses portes au dejeuner à 16h00 et à minuit au diner,