

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*

Râble de lapin et asperges vertes, vinaigrette fruits secs 21 €

Rabbit saddle and green asparagus, dried fruits vinaigrette



Médailon de lotte vapeur, duo de choux 23 €

Medallion of steamed monkfish, duo of cabbages

Notre entrée du marché

Our daily starter

NOS PLATS

***Quart de Volaille fermière du Maine "à la broche"** 28 €

Spit-roasted free-range chicken



*** Merlan de ligne à la plancha, huile citronnelle** 29 €

** Whiting fillet a la plancha, lemongrass oil*

Filet de selle d'Agneau à la broche 38 €

Lamb fillet on skewer

Magret de canard à la broche 33 €

Spit-roasted breast of duck



Risotto d'épeautres et champignons 24 €

Spelled risotto and mushroom

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 79 €

Free-range chicken "on the spit" (to share, 2/3 people)

Côte de bœuf "Charolaise" Béarnaise à partager, 2 personnes 99 €

40 mn de cuisson

Spit-roasted beef rib "Charolaise" to share 2persons

Choisissez votre accompagnement...

Garniture supplémentaire 7€

Additional garnish 7€

Gratin dauphinois

Potatoes gratinated with cream and garlic

Navet miel-épices douces

Honey-sweet spice turnip

Polenta crémeuse

Creamy polenta

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

Comté, gelée de coing

11 €

Conté, quince jelly

** Choco-passion et sorbet*

12 €

** Choco-passion and sorbet*

** Ananas rôti, sorbet citron*

12 €

** Roasted pineapple, lemon sorbet*

Crème brûlée vanille

13 €

Vanilla creme brulee

Dessert du Jour

Dessert of the day

Menu de l'atelier à 42€

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 91€ (pas après 21h30)

*Menu étudié par notre chef
et servi pour l'ensemble de la table*

*Menu prepared by our chef
and served for the whole table*

2 entrées

2 Starter

1 Poisson

1 fish

1 Viande

1meat

1 Fromage

1 cheese

1 Dessert

1 Dessert

Nos plats sont exclusives 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€