

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*



Croustillant de cabillaud, asperges vertes et roquettes 25 €

Crispy cod, green asparagus and arugula salad

Tartine de légumes croquants et œufs mollets 23 €

Vegetable tartine with soft-boiled egg

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 truite de mer à la plancha, sauce pesto** 32 €

Grilled sea trout fillet with pesto 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



Compotée d'épeautre et herbes fraîches 25 €

Stewed spelt with fresh herbs

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...

Gratin dauphinois

Potatoes gratinated with cream and garlic

Poireaux à la cardamome

Cardamom-infused leeks

Orecchiette et courgettes croquantes

Orecchiette with crispy zucchini

Garniture supplémentaire 7€

Additional garnish 7€

Gratin d'épinards et champignons

Spinach and mushrooms gratin

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-Banane et sorbet</i>	<i>* Chocolate-banana and sorbet</i>	12 €
<i>* Pomme à la broche et glace</i>	<i>Spit-roasted apple with salted caramel butter ice cream</i>	13 €
<i>Sablé breton, crème vanille-exotique</i>	<i>Breton shortbread, exotic fruit and vanilla cream</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

Croustillant de cabillaud, asperges vertes

Crispy cod, green asparagus and arugula salad

Velouté de l'atelier

Velouté soup de l'atelier

Filet de Truite de mer, poireaux cardamome

Grilled sea trout fillet, pesto sauce and leeks

Magret de canard à la broche, pomme purée

Spit-roasted breast of duck, mashed potatoes

Comté et gelée de coing

Comté and quince jelly

Choco-banane et sorbet

Chocolate-banana 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€