

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"



Duo d'asperges, vinaigrette noisettes et œufs de truite 25 €

Duo of asparagus, hazelnut vinaigrette and trout roe

Terrine "maison" 24 €

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 cabillaud à la plancha, sauce yaourt grec herbes et citron** 33 €

Plancha-seared cod loin, Greek yogurt sauce with herbs and lemon

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)

T-Bone de veau à la broche 38 €

Spit-roasted veal T-bone



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

Penne et petits pois mijotés

Penne with slow-cooked peas

Garniture supplémentaire 7€

Additional garnish 7€

Fenouil braisé au réglisse

Braised fennel with licorice

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

Cantal jeune AOP, affinage 6/8 mois, confiture de myrtilles 13 €

Young Cantal AOP, aged 6 to 8 months, blueberry jam

**Choco-Poire et sorbet* 13 €

** Chocolate-pear fruit and sorbet*

**Ananas à la broche, glace vanille* 13 €

** Spit-roasted Pineapple, vanilla ice cream*

Gâteau à l'orange, glace yaourt 14 €

Orange cake, yogurt ice cream

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

*Duo d'asperges, vinaigrette noisettes et œufs de tr
Velouté de l'atelier*

*Duo of asparagus, hazelnut vinaigrette
Velouté soup de l'atelier*

Dos de cabillaud à la plancha, fenouil

Plancha-seared cod loin, Braised fennel

Magret de canard à la broche, pomme purée

Spit-roasted breast of duck, mashed potatoes

Cantal jeune, confiture de myrtilles

Young Cantal AOP, blueberry jam

Choco-poire et sorbet

Chocolate-pear 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

Canard et porc élevés en France

En cas d'intolérance alimentaire ou allergie : demandez la liste 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 déjeuner à 16h00 et à minuit au dîner,