

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 24 €

Duo of asparagus, hazelnut vinaigrette and trout roe

Ravioles de homard-tourteau, bouillon citronnelle 26 €

Lobster and crab ravioli, lemongrass broth

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)

Carré d'agneau à la broche 38 €

Rack of lamb on the spit



Risotto de langues d'oiseaux, sauce vierge 26 €

Orzo risotto (rice-shaped pasta), sauce vierge.

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

Courgettes, pignons de pin et basilic

Zucchini, pine nuts, and basil

Penne et petits pois mijotés

Penne with slow-cooked peas

Garniture supplémentaire 7€

Additional garnish 7€

Fenouil braisé à la 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-framboises-groseilles et sorbet* 13 €

** Chocolate, raspberries, red currants, and sorbet*

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

** Spit-roasted Pineapple, vanilla ice cream*

Autour de la fraise, meringue verveine 14 €

The strawberries, verbena meringue

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

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-framboise-groseilles et sorbet

Chocolate, raspberries, red currants

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 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 déjeuner à 16h00 et à minuit au dîner,