

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"*



Bar "façon ceviche", tomates et fruits de la passion 25 €

Sea bass ceviche-style, tomatoes and passion fruit

Carpaccio de veau et poivrons, câpres-olives 23 €

Veal carpaccio with bell peppers, capers and olives

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 rascasse à la plancha, sauce vierge** 33 €

Plancha-seared red scorpionfish fillet, sauce vierge

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



Trilogie de quinoa et herbes fraîches 26 €

Trilogy of quinoa and fresh herbs

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€

Aubergines grillées et coulis de poivrons

Grilled eggplant and red pepper coulis

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

Osso Iraty, confiture de cerises noires 13 €

Ossau-Iraty cheese with black cherry jam

**Choco-framboises-groseilles et sorbet* 13 €

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

**Pêche rôtie à la broche, sorbet pêche* 13 €

** Spit-roasted peach with sorbet*

Abricots pochés et pain de Gêne, glace verveine 14 €

Poached apricots with pain de Gênes almond cake, verbena sorbet

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

Bar "façon ceviche", tomates et fruits de la passion *Sea bass ceviche style, tomato and passion fruit*

Velouté de l'atelier

Velouté soup de l'atelier

Filet de rascasse à la plancha, aubergines

Plancha-seared red scorpionfish, eggplant

Magret de canard à la broche, pomme purée

Spit-roasted breast of duck, mashed potatoes

Osso Iraty, confiture de cerises noires

Ossau-Iraty cheese with black cherry jam

Abricots pêlés et pain de Gêne

Poached apricots with pain de Gênes

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 diner,