

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 verseuse" 14 €

*Velouté soup "de l'Atelier" in tureen

 Duo d'asperges et lieu jaune façon gravlax 25 €

Asparagus duo and gravlax-style pollock

 Focaccia "maison", déclinaison de courgettes et tomates 23 €

Homemade focaccia, assortment of zucchini and tomatoes

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 merlan de ligne à la plancha, sauce pesto 32 €

Seared whiting fillet with pesto sauce

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 36 €

Spit-roasted rack of lamb

 Polenta crémeuse, olives et courgettes façon tapenade 26 €

Creamy polenta, olives and zucchini tapenade style

Poisson ou Viande du marché

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

Aubergines en deux façons

Eggplant prepared two ways

Orecchiette et courgettes croquantes

Orecchiette with crispy zucchini

Garniture supplémentaire 7€

Additional garnish 7€

Navets braisés à l'orange

Braised Turnips with Orange

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

<i>Ossau-Iraty, confiture de cerises noires</i>	<i>Ossau-Iraty, black cherry jam</i>	13 €
<i>*Choco-framboises</i>	<i>* Chocolate-raspberry and sorbet</i>	13 €
<i>*Ananas à la broche, sorbet</i>	<i>* Spit-roasted pineapple with sorbet</i>	13 €
<i>Notre Pavlova à la fraise</i>	<i>Strawberry pavlova</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 115€ (pas après/not after 21h30)

Servi pour l'ensemble de la table

Served for the whole table

Duo d'asperges et lieu jaune façon gravlax

Asparagus duo and gravlax-style pollock

Velouté de l'atelier

Velouté soup de l'atelier

Filet de merlan, aubergines en deux façons

Seared whiting fillet with pesto sauce

Magret de canard à la broche, pomme purée

Spit-roasted breast of duck, mashed potatoes

Ossau-Iraty, confiture de cerises noires

Ossau-Iraty, black cherry jam

Choco-framboises

Chocolate-raspberry 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€