



L'Atelier
Gourmand
LA CARTE D'ETE

Les Entrées

« Allergène sur les 5 entrées 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 »

*Terrine de Foie gras de Canard,
chutney d'oignons et toast campagnard 21 Eur.*

*Blanc manger de roquefort,
copeaux de jambon Bellota, coulis de cerises confites 18 Eur.*

*Carpaccio de Homard,
émincé de chou rouge, crumble armoricain 24 Eur.*

*Gaufre de sarrasin,
Salade de Légumes craquant en pickles et magret fumé 19 Eur.*

*Emietté de Maquereaux confit aux aromates,
fondue de poireaux relevée de moutarde grains, espumas de pain grillé 18 Eur.*

Les Poissons

« Allergène sur les 3 poissons 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 »

*Dos de Lieu Jaune,
risotto crémeux carnaralli 29 Eur.*

*Patte de Poulpe sautée,
taboulé tiède aux fruits secs, coulis de soubressade 30 Eur.*

*Pavé de Chon Sauvage juste saisi,
étouffé de Légumes, pousse de soja 32 Eur.*

Les Viandes

« Allergène sur les 3 viandes 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 »

*Ris de Veau finement pané,
battue de pomme de terre au thym 35 Eur.*

*Faux-filet de race Jersey
Beurre maître d'hôtel béarnaise, pommes naises 30 Eur.*

*Pièce de Cochon Pata Negra « servi rosé »,
crozet savoyard, relevé de beaufort, jus corsé 30 Eur.*

*Fromage affiné sélectionné chez notre Fromager 12 Eur
Maison Cellier*

Les Desserts 12 Eur.

« Allergène sur les 5 desserts 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 »

(A commander au début du repas)

*Financier,
crèmeux pistache et framboise*

*Millefeuille de L' Atelier,
fraises de nos maraîchers*

*Cobbler Pie,
rhubarbe, sorbet pamplemousse*

*Crème brûlée,
infusée de Vanille bourbon*

*Parfait glacé Liégeois ,
chocolat inaya et caramel Fleur de sel*

*Glaces et Sorbet
« Maître Artisan »*

L' Atelier Gourmand

Vous propose son Menu (tous les jours, midi et soir, excepté le Vendredi soir et jours Fériés)

A 43,00 Euro

Entrée à votre choix

*Gaufre de sarrasin,
Salade de Légumes craquant en pickles et magret fumé*

*Emietté de Maquereaux confit aux aromates,
fondue de poireaux relevée de moutarde grains, espumas de pain grillé*

Plat à votre choix

*Patte de Poulpe sautée,
taboulé tiède aux fruits secs, coulis de soubressade*

*Pièce de Cochon Pata Negra « servi rosé »,
crozet savoyard, relevé de beaufort, jus corsé*

Dessert ou Fromage à votre choix

*Crème brûlée,
infusée de Vanille bourbon*

*Financier,
crèmeux pistache et framboise*