



L'Atelier
Gourmand
LA CARTE D'HIVER

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.*

*Ravioles de Truffes,
nage de marrons relevée au romarin 21 Eur*

*Tartare de Lieu Jaune,
Manque, choux rouge, vinaigrette passion, craquant de sarasin 19 Eur.*

*Croustade d'escargots de Bourgogne,
pleurotes, crème d'ail et jus persil simple 19 Eur.*

*Pressé de Saumon fumé par nos soins,
Fromage frais, coulis de manque 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 Cabillaud,
haricots coco mijotés au jus d'écrevisse, coulis nantua 29 Eur.*

*Davé de Turbot rôti,
crumble de Potimarron et petits légumes 34 Eur.*

*Noix de St Jacques de nos côtes,
risotto carnarolli, jus de viande 35 Eur.*

Les Viandes

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

*Tournedos de Magret de canard,
battue de céleri-rave, jus corsé d'orange 30 Eur.*

*Filet de Bœuf « race Galice »
pommes grenailles, sauce maury 32 Eur.*

*Côtes d'Agneau juste snackées,
battue de pomme de terre aux pistaches, jus de thym 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)

*Crèmeux de noisette,
sablé breton et poire williams, confiture de lait*

*Moelleux, émulsion, crème glacée tout chocolat,
cerises amarena*

*Cobbler Pie,
Pomme, crème glacée vanille bourbon*

*Clafoutis de Raisins blanc et amande,
quenelle rhum raisin*

*Tiramisu,
acidulé de citron et limoncello*

*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

*Croustade d'escargots de Bourgogne,
pleurotes, crème d'ail et jus persil simple*

*Pressé de Saumon fumé par nos soins,
Fromage frais, coulis de mangue*

Plat à votre choix

*Dos de Cabillaud,
haricots coco mijotés au jus d'écrevisse, coulis nantua*

*Tournedos de Magret de canard,
battue de céleri-rave, jus corsé d'orange*

Dessert ou Fromage à votre choix

*Clafoutis de Raisins blanc et amande,
quenelle rhum raisin*

*Tiramisu,
acidulé de citron et limoncello*