



L'Atelier  
*Gourmand*  
LA CARTE DU PRINTEMPS

*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.*

*Effiloché de Lapin braisé au cidre,  
lentilles corail en vinaigrette de tomates, tapenade 21 Eur*

*Tartare de Thon et Mangue  
choux rouge marinés de soja, craquant de sarrasin 19 Eur.*

*Crème prise de petits pois, œuf poché,  
copeaux de canard fumé par nos soins, jeunes carottes confites 19 Eur.*

*Fraicheur de Sardines,  
pommes ratte et fruit à l'huile 18 Eur.*

*Les Poissons*

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

*Aile de Raie rôtie,  
vermicelles de patate douce, beurre blanc citronné 29 Eur.*

*Dos de St Pierre cuit sur la Peau,  
caviar d'aubergines grillées et ses grenailles, huile vierge iodée de salicorne 35 Eur.*

*Médailon de Lotte,  
risotto de crozet savoyard relevé de parmesan, coulis de crustacés 34 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 »  
palenta moelleuse, jus de veau 35 Eur.*

*Filet de Bœuf façon Rossini « race Galice »  
gratin dauphinois, sauce mawry 35 Eur.*

*Cuisse de Volaille fermière farcie « morilles »,  
battue de pomme de terre, crème d'armagnac et pruneaux 29 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 )

Eclair craquant,  
tartare d'ananas, émulsion vanille rhum

Moelleux, émulsion, crème glacée tout chocolat,  
cerises amarena

Citron givré,  
parfait glacé et meringue

Pain perdu brioché au Praline rose,  
marmelade de banane, crème montée

Cartelette de Rhubarbe,  
acidulé de cassis en espumas

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

Fraicheur de Sardines,  
pommes ratte et fruit à l'huile

Crème prise de petits pois, œuf poché,  
copeaux de canard fumé par nos soins, jeunes carottes confites

### Plat à votre choix

Aile de Raie rôtie,  
vermicelles de patate douce, beurre blanc citronné

Cuisse de Volaille fermière farcie « morilles »,  
battue de pomme de terre, crème d'armagnac et pruneaux

### Dessert ou Fromage à votre choix

Eclair craquant,  
tartare d'ananas, émulsion vanille rhum

Pain perdu brioché au Praline rose,  
marmelade de banane, crème montée