



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.*

*Brochette de Boudin et Poulpe rôti,  
jus relevé de chorizo 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 »

*Dos de Saumon cuit à l'unilatéral,  
tagliatelles fraîches au pistou 29 Eur.*

*Médallions de Lotte,  
caviar d'aubergines grillées et ses grenailles, crème de coques marinières 35 Eur.*

*Pavé de Lieu Jaune,  
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 »  
battue de pomme de terre, jus de veau 35 Eur.*

*Filet de Bœuf « race Galice » à l'Anglaise  
glacé marinade relevé d'Espelette, pomme croustillante truffe d'été 35 Eur.*

*Côte de Cochon « Pata Negra » servi rosée,  
piperade et grenailles confites, jus corsé 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 )*

*Crème brûlée,  
infusé vanille bourbon*

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

*Citron givré,  
parfait glacé et meringue*

*Millefeuille de l'atelier,  
fraises et son coulis*

*Riz au lait crémeux,  
rhubarbe et framboises fraîches*

*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*

*Brochette de Boudin et Poulpe rôti,  
jus relevé de choriza*

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

### *Plat à votre choix*

*Dos de Saumon cuit à l'unilatéral,  
tagliatelles fraîches au pistou*

*Côte de Cochon « Pata Negra » servi rosée,  
piperade et grenailles confites, jus corsé*

### *Dessert ou Fromage à votre choix*

*Crème brûlée,  
Infusé vanille bourbon*

*Moelleux, émulsions, crème glacée tout chocolat,  
Cerises amarena*