



L'Atelier  
*Gourmand*  
LA CARTE D'AUTOMNE

*Les Entrées*

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

*Escalope de foie gras de Canard snacké,  
confit de betterave 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 30 Eur.*

*Pavé de Bar Sauvage cuit sur la peau,  
risotto Carnarolli de moules de bouchot et son coulis 35 Eur.*

*Eglefin en trois façons,  
choucroute de Champagne, émulsion relevée de grenade 34 Eur.*

*Les Viandes*

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

*Côte de Veau rôtie*

*Poêlée de cèpes en persillade et battue de pomme de terre, jus de viande 35 Eur.*

*Filet de Bœuf « race Galice »  
Gratin dauphinois, coulis de Maurvy 35 Eur.*

*Pluma de Cochon ibérique servie rosée,  
Piperade et grenailles confites, jus corsé 32 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 )

Clafoutis moelleux de mirabelles,  
quenelles de crème glacée Vanille bourbon

Moelleux, émulsion, crème glacée tout chocolat,  
cerises amarena

Citron givré,  
parfait glacé et meringue

Millefeuille de l'atelier,  
Noisette du piémont, crème corsé arabica

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

Fraicheur de sardines,  
Pommes ratte et fruit à l'huile

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

### Plat à votre choix

Eglefin en trois façons,  
choucroute de Champagne, émulsion relevée de grenade

Pluma de Cochon ibérique servie rosée,  
Piperade et grenailles confites, jus corsé

### Dessert ou Fromage à votre choix

Millefeuille de l'atelier,  
noisette du piémont, crème corsé arabica

Moelleux, émulsions, crème glacée tout chocolat,  
Cerises amarena