



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.*

*Profiterole d'escargots de Bourgogne,  
crème à l'ail, coulis de persil 19 Eur*

*Langoustines snackées,  
nage de butternut et confit d'échalottes 22 Eur.*

*Fricassée de Champignons du moment sur une tartelette,  
lard paysan, cuisse de pigeonneau confite et copeau d'ossau iraty 19 Eur.*

*Emincé de saumon mariné comme un gravlax,  
salade de Bleu D'Artois relevée de caviar citron 19 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 en croute d'herbes,  
endives braisées aux agrumes 30 Eur.*

*Filet de Daurade 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 »

*Filet de Bœuf « race Galice »  
gratin dauphinois, coulis de Mauvy 35 Eur.*

*Gâteau d'Agneau de lait,  
mousseline de panais et copeaux de truffes d'Automne 32 Eur*

*Cote de Veau rotie,  
poêlée de ceps en persillade, battue de pomme de terre, jus de viande 35 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 prune de saison,  
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*

*Gratin de Paires,  
comme une Bourdaloue*

*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*

*Emincé de saumon mariné comme un gravlax,  
salade de Bleu D'Artois relevé de caviar citron*

*Profiterole d'escargots de Bourgogne,  
crème à l'ail, coulis de persil*

### *Plat à votre choix*

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

*Gâteau d'Agneau de lait,  
mousseline de panais et copeaux de truffes d'Automne*

### *Dessert ou Fromage à votre choix*

*Citron givré,  
parfait glacé et meringue*

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