



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 Lieu Jaune en croute d'herbes,
endives braisées aux agrumes 29 Eur.*

*Noix de St Jacques de nos côtes,
risotto Carnaralli, Caviar d'Aquitaine 35 Eur.*

*Eglefin en trois façons,
choucroute de Champagne, émulsion relevée de grenade 28 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 Mawry 35 Eur.*

*Gâteau d'Agneau de lait,
mousseline de panais 28 Eur*

*Cote de Veau rotie,
poêlée de girolles en persillade, pomme de terre aux châtaignes, 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

Pomme Craquante,
praliné et caramel beurre salé, quenelle glacée de cidre

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

Dos de Lieu Jaune en croute d'herbes,
endives braisées aux agrumes

Gâteau d'Agneau de lait,
mousseline de panais
Dessert ou Fromage à votre choix

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

Clafoutis moelleux de prune de saison,
quenelles de crème glacée Vanille bourbon