



L'Atelier  
*Gourmand*  
**LA CARTE D' HIVER**  
*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.*

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

*Quenelle de Homard,  
nage de topinambour, crouton brioché relevé de parmesan 22 Eur.*

*Fricassée de Champignons du moment sur une tartelette,  
lard paysan, œuf poché et copeau d'assau iraty 19 Eur.*

*Chiffonnade de Saumon fumé par nos soins,  
pain perdu de Sarrasin et Légumes confits, espuma de concombre relevé au raifort 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 croûte d'herbes,  
endives braisées aux agrumes 29 Eur.*

*Noix de St Jacques de nos côtes,  
risotto Carnarolli 35 Eur.*

*Bar Sauvage,  
embeurrée de choux, jus de viande 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 Mawry 35 Eur.*

*Joue et Palerons de bœuf comme un pot au feu,  
jus perlé de truffe noir 28 Eur*

*Ris de Veau en vol au vent,  
champignons du moment, crozet savoyard, coulis de reblachon 35 Eur.*

**Fromage affiné sélectionné chez notre Fromager 12 Eur**

## *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 fruits confits,  
quenelles de crème glacée Vanille bourbon  
Moelleux, émulsion, crème glacée tout chocolat,  
cerises amarena*

*Boules de poire aux épices d'hiver,  
biscuit caramélisé, vin chaud*

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

*Baba au rhum infusé passion,  
émulsion de banane flambée coca*

*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*

*Chiffonnade de Saumon fumé par nos soins,  
pain perdu de Sarrasin et Légumes confits, espuma de concombre relevé au raifort*

*Terrine de Foie gras de Canard,  
chutney d'aignons et toast campagnard*

*Plat à votre choix*

*Dos de Cabillaud en croute d'herbes,  
endives braisées aux agrumes*

*Joue et Palerons de bœuf comme un pot au feu,  
jus perlé de truffe noir*

*Dessert ou Fromage à votre choix*

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

*Clafoutis moelleux de fruits confits,  
quenelles de crème glacée Vanille bourbon*