



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 »

*Terrine de foie gras,
chutney d'aignon et toast campagnard 21 Eur.*

*Rémoulade de panais,
émietté de pattes d'araignées, huitre pochée, relevé de caviar citron 19 Eur*

*Ceviche de Thon Rouge,,
relevé de tartare d'algues, soupe fraîche de melon 20 Eur.*

*Salade de Lentilles vertes du Puy au vin de maury,
gésiers confits et œuf poché, coulis de betterave 19 Eur.*

*Crèmeux de ricotta,
truite fumée comme un cheese-cake 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 Saumon cuit à l'unilatéral,
piperade aux piments d'espelette 29 Eur.*

*Dos de Lieu Jaune,
purée de pois chiches aux éclats de sésame torréfié 29 Eur*

*Pattes de poulpe grillées,
riz à l'étouffé comme une paëlla 32 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 façon Rossini,
gratin dauphinois, jus de viande corsé 35 Eur.*

*Filet mignon d'Agneau,
jus corsé à fleur de thym, purée de patates douces et son crumble d'herbes 28 Eur*

*Rognon de Veau,
crème fine de cognac, écrasé de pomme de terre aux truffes 28 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)

*Tiramisu,
parfumé de châtaignes
Moelleux, émulsion, crème glacée tout chocolat,
cerises amarena*

*Clafoutis moelleux de raisin,
coulis fruit rouge glacée Vanille bourbon*

*Baba savarin,
carpaccio d'ananas mariné aux agrumes*

*Citron vert,
comme une tarte meringuée*

*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

*Salade de Lentilles vertes du Puy au vin de maury,
gésiers confits et œuf poché, coulis de betterave*

*Ceviche de Thon Rouge,,
relevé de tartare d'algues, soupe fraîche de melon*

Plat à votre choix

*Dos de Saumon cuit à l'unilatéral,
piperade aux piments d'espelette*

*Rognon de Veau,
crème fine de cognac, écrasé de pomme de terre aux truffes*

Dessert ou Fromage à votre choix

*Citron vert,
comme une tarte meringuée*

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