



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

*Huitre pochée et émietté de Pattes d'Araignées,  
rémoulade de panais, relevé de caviar citron 22 Eur*

*Tartare de daurade royale,  
minestrone de manque, vinaigrette de choux rouge 19 Eur.*

*Gésiers confits et œuf poché,  
salade de lentilles vertes du Puy au vin de maury, coulis de betterave 19 Eur.*

*Crèmeux de ricotta,  
saumon fumé 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 »

*Lieu Jaune,  
purée de pois chiches aux éclats de sésame torréfié 32 Eur.*

*Pavé de Truite,  
mousseline finement fumée de céleri boule, beurre blanc de citron 29 Eur*

*Noix de Saint Jacques de nos côtes  
juste saisie, aubergines grillées et grenaille, compoté de tomate 35 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,  
pomme Anna, jus de viande corsé 35 Eur.*

*Picanha de Veau servi rosé,  
servie rosé, risotto crèmeux aux champignons du moment, velouté de cèpes 30 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 »*

*(À commander au début du repas)*

*Tiramisu,  
parfumé aux noisettes, noisettes torréfiées*

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

*Nougat glacé de fruits secs et confits,  
caramel d'orange*

*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)*

*À 43,00 Euro*

*Entrée à votre choix*

*Gésiers confits et œuf poché,  
salade de lentilles vertes du Puy au vin de maury, coulis de betterave*

*Crèmeux de ricotta,  
saumon fumé comme un cheese-cake*

*Plat à votre choix*

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

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

*Dessert ou Fromage à votre choix*

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

*Citron vert,  
comme une tarte meringuée*