



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'oignon et toast campagnard 21 Eur.*

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

*Tartare de daurade royale,
minestrone de mangue, 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.*

*Crémeux 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 crémeux 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 »

(A 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)

A 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*

*Crémeux 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*