



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.*

*Velouté de patate douce,  
grosses crevettes rôties, émulsion coco-citron vert 21 Eur*

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

*Cromesquis de boudin noir ibérique,  
jus au piment d'Espelette 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 »

*Dos de cabillaud au beurre Suzette,  
bulbe de fenouil rôti aux agrumes 32 Eur.*

*Fricassé d'encornets,  
légumes de saison, jus de crabe vert, mousseline finement fumée de céleri boule 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 28 Eur*

*Agneau en deux états,  
lentement confit et juste rôti, haricots lingots façon cassoulet, croûte de pain 30 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)*

*Brioche truffée à la praline rose,  
façon pain perdu, poires au sirop léger, crème de lait de poule*

*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*

*Riz au lait crémeux,  
clémentine caramélisée au miel, éclats de pistache*

*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*

*Cromesquis de boudin noir ibérique,  
jus au piment d'Espelette*

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

*Plat à votre choix*

*Dos de cabillaud au beurre Suzette,  
bulbe de fenouil rôti aux agrumes*

*Agneau en deux états,  
lentement confit et juste rôti, haricots lingots façon cassoulet, croûte de pain*

*Dessert ou Fromage à votre choix*

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

*Riz au lait crémeux,  
clémentine caramélisée au miel, éclats de pistache*