



L'Atelier  
*Gourmand*  
LA CARTE DU PRINTEMPS  
*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 betterave et toast campagnard 22 Eur.*

*Velouté de petit pois frais relevé d'Espelette,  
grosses crevettes rôties, émulsion de sésame torréfié 21 Eur*

*Fricassée d'escargot de bourgogne,  
mousseline de carottes, crumble de persil, crémeux d'ail doux 19 Eur.*

*Pleurotes du Panicaut grillées,  
poitrine de cochon fondante, œuf pochée meurette 19 Eur.*

*Gaufre de Sarazin, effiloché de Haddock  
pointes d'asperges vertes en vinaigrette d'agrumes, petits légumes marinés 18 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 28 Eur.*

*Merlu court bouillonné aux aromates,  
légumes de saison, Beurre blanc citronné, mousceline finement fumée de céleri boule 31 Eur*

*Noix de Saint Jacques de nos côtes  
risotto gonflé à l'encre de sèche, caulis homardine 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.*

*Magret de Canard en étouffée de morilles,  
basse température, purée de patate douce 29 Eur*

*Cochon Fermier façon « pulled pork »  
écrasé de pomme de terre au four, 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)*

*Brioche truffée à la praline rose,  
façon pain perdu, banane frécinette flambée au rhum, caramel salidou*

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

*Rocher Coco,  
minestrone de fruits exotiques, acidulé passion*

*Choux garnis de Fraises du marché,  
émulsion glacée et fruits frais*

*Crème brûlée 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*

*Pleurotes du Panicaut grillées,  
poitrine de cochon fondante, œuf pochée meurette*

*Velouté de petit pois frais relevé d'Espelette,  
grosses crevettes rôties, émulsion de sésame torréfié*

*Plat à votre choix*

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

*Magret de Canard en étouffée de morilles,  
basse température, purée de patate douce*

*Dessert ou Fromage à votre choix*

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

*Rocher Coco,  
minestrone de fruits exotiques, acidulé passion*