



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.*

*Chon rouge « façon tataki »
légumes de saison, mousseline finement fumée de céleri boule 35 Eur*

*Merlu court bouillonné aux aromates
Risotto crémeux carnaroli, coulis homardine 31 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*

*Maelleux, 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*

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

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

Crème brûlée de pistache

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