



L'Atelier
Gourmand
LA CARTE D'ETE
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*

*Blanc-manger de feta,
voile de viande des Grisons et magret fumé, focaccia aux olives et au romarin 19 Eur.*

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

*Ceviche de poulpe
zémoulade de chou blanc relevée aux agrumes, tartare iodé 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.*

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

*Dos de Maigre
risotto vénéré aux petits légumes, espuma de tomate 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.*

*Cuisse de volaille fermière lentement confite,
purée de patate douce 29 Eur*

*Pluma servi rosé « cochon Ibérique »
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)

*Clafoutis moelleux de cerises,
coulis fruit rouge glacée Vanille bourbon*

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

*Millefeuille de l' Atelier,
fruits rouges et mousseline de citron vert*

Tiramisu à la mangue

*Crème brûlée
infusée de vanille bourbon*

*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*

*Pluma servi rosé « cochon Ibérique »
écrasé de pomme de terre au four*

Dessert ou Fromage à votre choix

*Crème brûlée
infusée de vanille bourbon*

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