L'Atelier Gourmand

# LA CARTE D'Automne

## Les Entrées

« Allergène sur les 5 entrées 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 »

**Tartine d'escalope de foie gras**
Sur un lit de chutney d'oignon caramélisé, ail noir 22 Eur.

**Ravioles de cèpes,**
en nage de crémeux de girolles 21 Eur

**Levée de Maquereaux en gravelax,**
Emulsion de betterave, cake aux fines herbes 19Eur.

**Gésiers confit,**
dahl de lentille corail,, courge en deux états 19 Eur.

**Ceviche de poulpe**
rémoulade de chou rouge 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,**
lasagne de légumes et ricotta, beurre blanc coco 28 Eur.

**Pavé de Sandre rôti,**
crozet savoyard, coulis homardine 29 Eur

**Bourride de Lotte,**
écume d'oursins, et ses petits légumes 30 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**
gratin dauphinois, crème de truffe 35 Eur.

**Ris de Veau croustillant**
Battue de pomme de terre violette, sabayon gribiche 35 Eur

**Mignon d' Agneau,**
mousseline haricots coco, crumble de noisettes, jus d'agneau au thym 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 raisins,
crème glacée rhum raisin, marmelade

Moelleux, émulsion, crème glacée tout chocolat,
cerises amarena

Tatin de poires Williams « déstructurée »,
comme une bourdalou

Cheesecake de Châtaignes et noix,
crémeux, caramel de suprêmes d'orange

Crème brulée
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

Levée de Maquereaux en gravelax,
Emulsion de betterave, cake aux fines herbes

Gésiers confit,
dahl de lentille corail,, courge en deux états

## Plat à votre choix

Dos de cabillaud,
lasagne de légumes et ricotta, beurre blanc coco

Mignon d' Agneau,
mousseline haricots coco, crumble de noisettes, jus d'agneau au thym

## Dessert ou Fromage à votre choix

Clafoutis moelleux de raisins,
crème glacée rhum raisin, marmelade

Tatin de poires Williams « déstructurée »,
comme une bourdalou

Conformément au décret du 26 Janvier 2022 : origine des viandes bovines : U.E (Prix nets en Euro, taxes et service inclus)
Tableau substances des allergènes et traçabilités disponibles à l'accueil de notre établissement, tous nos produits sont susceptibles de contenir les 14 allergène33