

Les Entrées

- *Foie gras de canard mi cuit*
chutney de pommes, échalote confite.....24 €

- *Gravlax de saumon « label rouge »*
chantilly à la verveine et citron vert..........19€

- *Duo de fleurs de courgettes*
en beignets et farcies à la brousse de brebis..........22€

- *Ceviche de daurade à l'huile de vanille*
Cébette, oignons rouges, gingembre, mangue..... 21€

- *Assiette à partager*
dégustation des 4 entrées pour 2 personnes42€
dégustation des 4 entrées pour 3 personnes63€



Vente à emporter Anchoïade ou Olivade de l'Atelier 6,50 €/≈ 90gr

Les Poissons

- *Filet de turbot rôti, jus de crustacés crémé32€*
- *Tentacules de poulpe
vinaigrette d'ail noir, légumes du moment.....30€*
- *Dos de cabillaud façon aioli29€*

Les Viandes

- *Magret de canard snacké
sauce vigneronne, purée de celeri, carotte fane30€*
- *Quasi de veau cuit à basse température
crémeux de cèpes, mini légumes.....29€*
- *Filet de bœuf Charolais, jus réduit.....39€*



Les Desserts

- Tarte citron revisitée.....12€

 - Dacquoise aux 2 mousses chocolats
sorbet framboise12€
Suggestion : verre de porto rouge « Quinta do Vallado » 6cl.....8€

 - L'incontournable tarte tatin.....12€

 - Mille-feuille à la crème diplomate
chantilly à la fève de tonka.....12€

 - Sorbet citron et son Limoncello maison.....12€

 - Sélection de glaces et sorbets artisanales.....11€
3 boules

 - Fromage : Sélection du moment et salade.....13€
- Possibilité de desserts sans gluten à commander en début de repas de chez « Mac&Choc ».....12€*

Menu Mini Gastronomer (jusqu'à 10 ans)

- Mini filet de bœuf ou poisson du jour

+

Mousseux aux 2 chocolats.....17€

Liste des allergènes contenu dans nos plats, disponible à l'accueil