

## Les Entrées

- *Mi-cuit de foie gras de canard*  
*chutney de pommes, échalote confite, mini brioche maison.....24 €*
  
- *Velouté de châtaignes*  
*croûtons, éclats de noisettes torréfiées, filet d'huile de noix.....19 €*
  
- *Déclinaison autour de la langoustine*  
*sablé aux algues.....22 €*
  
- *Tartare de bar sauvage*  
*gingembre /citron vert/mousse d'avocat.....24 €*
  
- *Assiette à partager*  
*dégustation des 4 entrées pour 2 personnes .....42€*  
*dégustation des 4 entrées pour 3 personnes .....63€*



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

## Les Poissons

- *Noix de St Jacques snakées*  
*sauce au cidre, légumes croquants* .....32€
- *Nage de poissons du marché*  
*façon blanquette*.....29€
- *Sole meunière levée en filets*.....36€

## Les Viandes

- *Suprême de pintade fermière*  
*farcé aux trompettes de la mort, sauce foie gras*.....29 €
- *Ris de veau laqués soja/saké/miel du pays*  
*duxelle de champignons*.....33 €
- *Filet de bœuf Charolais, jus réduit*.....39 €



## Les Desserts

- Tarte citron revisitée.....12€
  
  - Dacquoise aux 2 mousses chocolats  
sorbet framboise .....12€  
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 Gastronomique (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