

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 personnes42€
dégustation des 4 entrées pour 3 personnes63€



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

Les Poissons

- *Noix de St Jacques snakées*
sauce au cidre, légumes croquants32€
- *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 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 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