

## Les Entrées

- *Mi-cuit de foie gras de canard  
échalote confite, chutney de pommes, brioche maison.....* 25 €
- *Carpaccio de thon rouge du « bateau Tourneuvre »  
huile de sésame, citron vert, pistaches concassées.....* 21 €
- *Sphère d'escargots, coulis de persil frisé, crème d'ail .....* 21 €
- *Rillettes de cabillaud et salicornes sur tartine grillée  
crème montée à la citronnelle.....* 19 €
- *Assiette à partager  
dégustation des 4 entrées pour 2 personnes .....* 46€  
*dégustation des 4 entrées pour 3 personnes.....* 69€

## Les Poissons

- *Noix de St Jacques françaises façon blanquette.....* 32€
- *Ballottine de lieu noir, velouté de corail, légumes du moment.....* 29€
- *Médaillon de homard bleu rôti dans son jus  
spaghettis de navets.....* 49€

## Les Viandes

- *Ris de veau, duxelles de champignons, saké et soja sucré.....* 34 €
- *Paleron de bœuf confit au vin rouge, carottes fanes et oignons doux.....* 29 €
- *Filet de bœuf Charolais, jus réduit .....* 39 €

## Menu Mini Gastronome (jusqu'à 10 ans) 18€

- *Mini filet de bœuf ou poisson du jour + Croustillant au chocolat*

*Liste des allergènes contenu dans nos plats, disponible à l'accueil  
Paiement accepté : Espèces ou carte bancaire*

## Les Desserts

- Autour de la clémentine.....12€
- Croustillant au chocolat noir et chocolat au lait  
sorbet framboise .....12€  
Suggestion : verre de porto rouge « Quinta do Infantado» 6cl.....8€
- L'incontournable tarte tatin.....12€
- Tarte au citron de l'Atelier  
sablé breton, crème d'amande, meringue flambée.....12€
- Sorbet citron et son Limoncello maison.....12€
- Sélection de glaces et sorbets artisanaux(3 boules).....12€
- Fromage : Sélection du moment et salade.....13€

**Possibilité de desserts sans gluten à commander en début de repas  
de chez « Mac&Choc ».....13€**

## Menu de l'Atelier

Rillettes de cabillaud et salicornes sur tartine grillée  
crème montée à la citronnelle  
ou  
Mi-cuit de foie gras de canard  
chutney de pommes, échalote confite, brioche maison

\*\*\*\*\*

Ballotine de lieu noir, velouté de corail  
légumes du moment

ou

Paleron de bœuf confit au vin rouge  
carottes fanes et oignons doux

\*\*\*\*\*

Autour de la clémentine

ou

Croustillant au chocolat noir et chocolat au lait  
sorbet framboise

45€

Pour des raisons de service  
nous ne pouvons pas faire de changement dans le menu.

Prix et services compris, boissons non comprises.