

## Les Entrées

- Mi-cuit de foie gras de canard  
échalote confite, chutney de pommes, brioche maison.....25 €
- Carpaccio de thon rouge du « bateau Tournevire »  
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 Gastronomique (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.