

Les Entrées

- *Duo de fleurs de courgette*
farcie à la brousse de brebis et en beignet, coulis de tomate.....22 €
- *Œufs Bio en meurette*
lardons, champignons de Paris et pain grillé frotté à l'ail... 19 €
- *Tartare de bar au gingembre rose*
julienne de concombre, poivre de Timut21 €
- *Gravlax de veau, crème montée au raifort.....21 €*
- *Assiette à partager*
dégustation des 4 entrées pour 2 personnes46€
dégustation des 4 entrées pour 3 personnes69€



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

Les Poissons

- *Mi cuit d'espadon sauvage, salade de chou chinois
rougail au combawa.....32€*
- *Daube de poulpe au lard de Colonnata
légumes du moment.....32€*
- *Ballotine de saumon en feuille de Nori
crème homardine, petits légumes.....29€*

Les Viandes

- *Suprême de poulet fermier farci à la duxelle de cèpes
sauce aux cèpes français29 €*
- *Pavé de gigot d'agneau cuit à basse température
jus à la saveur de la garrigue.....32 €*
- *Filet de bœuf Charolais, jus réduit.....39 €*



Les Desserts

- *Entremet exotique enrobé de chocolat blanc*
mangue, ananas, sorbet ananas.....12€
 - *Croustillant au chocolat noir et chocolat au lait*
sorbet framboise12€
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 artisanales.....12€*
3 boules
 - *Fromage : Sélection du moment et salade.....13€*
- Possibilité de desserts sans gluten à commander en début de repas de chez « Mac&Choc ».....13€*

Menu Mini Gastronomique (jusqu'à 10 ans) 18€

- *Mini filet de bœuf ou poisson du jour*

+

Croustillant au chocolat noir et chocolat au lait

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