

Les Entrées

- Œuf Bio parfait
émulsion de parmesan, chips de pancetta16€

- Sphère d'escargots « de la ferme de la Dominette »
velouté de cresson et crémeux d'ail22€

- Émietté de pinces de tourteau
céleri rémoulade, jus glacé de homard.....22€

- Déclinaison d'asperges du Pays
ail des ours, huile d'olive et balsamique blanc..... 20€

- 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

- *Joues de lotte snackées*
onctueux d'asperges vertes et petits pois.....29€
- *Saumon cuit à basse température façon sushi*
garniture du moment, jus de coquillages.....29€
- *Pavé de bar sauvage*
risotto vénéré aux tomates confites, vierge au combava.....32€

Les Viandes

- *Joue de porc confites au vin rouge*
légumes du moment.....28€
- *Filet de veau, croûte de moelle*
sauce foie gras34€
- *Filet de bœuf Charolais, jus réduit.....39€*



Les Desserts

- *Croustillant à la fraise des bois ou Gariguettes* (selon arrivage)
mousseline à la vanille, sorbet fraise12€

- *Mousseux de chocolat sur sablé*
chantilly au gingembre.....11€
Suggestion : verre de porto rouge « Quinta do Vallado » 6cl.....8€

- *L'incontournable tarte tatin*.....12€

- *La douceur exotique*.....11€
croustillant chocolat blanc, mousse coco/yusu

- *Sorbet citron et son Limoncello maison*.....12€

- *Sélection de glaces et sorbets artisanales*.....10€
3 boules

- *Fromage : Sélection du moment et salade*.....12€

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

Menu Mini Gastronomique (jusqu'à 10 ans)

- Mini filet de bœuf ou poisson du jour

+

Mousseux au chocolat.....16€

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