

## Les Entrées

- *Foie gras de canard mi cuit*  
*chutney de pommes, échalote confite.....* .....24 €
  
- *Gravlax de saumon « label rouge »*  
*chantilly à la verveine et citron vert.....*.....19€
  
- *Duo de fleurs de courgettes*  
*en beignets et farcies à la brousse de brebis.....*.....22€
  
- *Ceviche de daurade à l'huile de vanille*  
*Cébette, oignons rouges, gingembre, mangue.....* ..... 21€
  
- *Assiette à partager*  
*dégustation des 4 entrées pour 2 personnes .....42€*  
*dégustation des 4 entrées pour 3 personnes .....63€*



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

## Les Poissons

- *Filet de turbot rôti, jus de crustacés crémé* .....32€
- *Tentacules de poulpe*  
*vinaigrette d'ail noir, légumes du moment*.....30€
- *Dos de cabillaud façon aioli* .....29€

## Les Viandes

- *Magret de canard snacké*  
*sauce vigneronne, purée de celeri, carotte fane* .....30€
- *Quasi de veau cuit à basse température*  
*crémeux de cèpes, mini légumes*.....29€
- *Filet de bœuf Charolais, jus réduit*.....39€



## Les Desserts

- Tarte citron revisitée.....12€
  
  - Dacquoise aux 2 mousses chocolats  
sorbet framboise .....12€  
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 Gastronomer (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