

## Les Entrées

- *Tomate émondée farcie de burrata « des Pouilles »  
pistou de basilic violet.....17 €*
- *Tataki de bœuf, sauce soja et saké  
cervelle de canut (faisselle et condiments) .....21€*
- *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..... 19€*
- *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

- *Mi-cuit d'espadon*  
*sauce vierge à la grenade, mini légumes croquants .....32€*
- *Tentacules de poulpe*  
*vinaigrette d'ail noir, légumes du moment..... 30€*
- *Pavé de maigre rôti façon bouillabaisse.....29€*

## Les Viandes

- *Onglet de veau en croûte de noisettes et basilic*  
*écrasé de pommes de terre aux tomates séchées.....29€*
- *Ballottine de selle d'agneau à la marjolaine*  
*jus court..... 34€*
- *Filet de bœuf Charolais, jus réduit.....39€*



## Les Desserts

- *Tartare de melon et fraises, basilic citronné*  
*gaspacho de melon, sorbet fraise..... 12€*
  
- *Dacquoise aux 2 mousses chocolats*  
*sorbet framboise .....12€*  
*Suggestion : verre de porto rouge « Quinta do Vallado » 6cl.....8€*
  
- *L'incontournable tarte tatin.....12€*
  
- *Sablé amandes, crème diplomate, fruits de saison.....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 Gastronomique (jusqu'à 10 ans)

- *Mini filet de bœuf ou poisson du jour*

+

*Mousseux aux 2 chocolats.....16€*

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