

Les Entrées

- *Mi-cuit de foie gras de canard*
chutney de pommes, échalote confite, mini brioche maison.....24 €

- *Velouté de châtaignes*
croûtons, éclats de noisettes torréfiées, filet d'huile de noix.....19 €

- *Déclinaison autour de la langoustine*
sablé aux algues.....22 €

- *Tartare de bar sauvage*
gingembre /citron vert/mousse d'avocat.....24 €

- *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

- *Noix de St Jacques snakées*
palets de navet boule d'or, crème de calvados, légumes croquants....32€
- *Dos de lieu jaune rôti*
crème « Du Barry » mimosa de choux multicolors.....29€
- *Cameron sauvage poêlée.....36€*
brunoise de légumes et chorizo Ibérique Bellota, vierge aux agrumes

Les Viandes

- *Caille confite*
compotée de choux blanc au lard.....29 €
- *Ris de veau laqués soja/saké/miel du pays*
duxelle de champignons.....33 €
- *Filet de bœuf Charolais, jus réduit.....39 €*



Les Desserts

- *Tarte citron revisitée.....12€*

- *Dacquoise aux 2 mousses chocolats*
sorbet framboise12€
Suggestion : verre de porto rouge « Quinta do Vallado » 6cl.....8€

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

- *Sablé amandes crème diplomate*
poire pochées, sorbet poire.....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.....17€

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