

Les Entrées

- *Émincé de veau au couteau*
crème de raifort, ail des ours24 €

- *Déclinaison autour de l'asperge du Pays.....21 €*
velouté d'asperges glacé, asperges vertes et blanches cuites et crues

- *Tartare de daurade*
poivre de Timut, gingembre rose, julienne de concombre.....22 €

- *Mini poivrons multicolores.....19 €*
farcis à la brousse de brebis, pesto de basilic, copeaux de parmesan

- *Assiette à partager*
dégustation des 4 entrées pour 2 personnes44€
dégustation des 4 entrées pour 3 personnes66€



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

Les Poissons

- *Ballotine de saumon farcie aux olives noires
vierge de tomates.....29€*
- *Pavé de Maigre snacké
à la crème d'asperges,,,32€*
- *Seiche à la plancha
compotée de tomate et mini légumes de saison.....32€*

Les Viandes

- *Magret de canard cuit à basse température
pressé de pommes de terre et tomate, sauce foie gras.....34 €*
- *Quasi de veau cuit à basse température
croûte de basilic, jus de viande.....29 €*
- *Filet de bœuf Charolais, jus réduit.....39 €*



Les Desserts

- *Sablé noix de coco, mousse passion, sorbet coco.....12€*
 - *Croustillant au chocolat noir et chocolat au lait
sorbet framboise12€
Suggestion : verre de porto rouge « Quinta do Vallado » 6cl.....8€*
 - *L'incontournable tarte tatin.....12€*
 - *Mille feuilles à la fraise de chez « Crommenacker Ollioules»
crème diplomate, chantilly à la fraise.....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 ».....12€*

Menu Mini Gastronomique (jusqu'à 10 ans)

- *Mini filet de bœuf ou poisson du jour*

+

Croustillant au chocolat noir et chocolat au lait

17€

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