



UNIQUEMENT LE MIDI

À PARTAGER ! *ou pas...*
Portion pour 2 personnes

La Chiffonnade <i>Jambon blanc truffé maison en chiffonnade</i>	14
L'Effeillé <i>Truite d'Acquigny fumée maison en effeuillé</i>	16

SUR LE POUCE

Vite fait, bien fait & avec le sourire !

Le Croque <i>Le classique croque Madame servi avec des frites</i>	14
La Salade <i>Jeunes pousses, billes de melon, tomates cerise, feta, croutons et vinaigrette au basilic</i>	13

Chef de cuisine : Laurent Mouillon

*Nos plats étant susceptibles de contenir des allergènes,
n'hésitez pas à informer notre équipe de restrictions alimentaires.
Prix nets TTC - Origine des viandes affichées à l'entrée du restaurant.*

LES ENTRÉES

La Truite	14
<i>Tartare d'avocat et truite fumée, espuma pamplemousse</i>	
Le Thon	16
<i>Tataki de thon au sésame et duo de crémeux yuzu et betterave</i>	
Le Croustillant	18
<i>Aumônière de ris de veau aux asperges</i>	
L'Œuf	11
<i>Œuf de poule mollet, lardons frits et crème de parmesan</i>	
Le Carpaccio	13
<i>Fines tranches de bœuf cru, parfumées au basilic, parmesan et roquette</i>	

LES PLATS

La Pluma	23
<i>Pluma Iberica, piperade à la moutarde au piment d'Espelette</i>	
La Volaille	17
<i>Blanc de volaille cuit en deux façons, pommes et cidre</i>	
Le Saumon	17
<i>Pavé de saumon en croute d'orange</i>	
Le Tartare	19
<i>Tartare de bœuf classique (préparé)</i>	
La Criée	22
<i>Poisson du marché selon arrivage Demandez notre suggestion</i>	

L'INCONTOURNABLE

Les Ravioles

Ravioles à la ricotta, dès de homard et crème de Sauternes

Petite 18

Grande 25

LES FROMAGES

Le Trio	7
<i>Camembert, Pont l'Évêque & comté Servi avec une salade fraîcheur</i>	
L'Aumônière	7
<i>Chèvre et rhubarbe Servi avec une salade fraîcheur</i>	

LES DESSERTS

La Pavlova	10
<i>Meringue croustillante, crème légère et fruits rouges frais</i>	
Les Profiteroles	9
<i>Choux garnis de glace vanille, nappés de chocolat chaud</i>	
La Coupe Glacée	8
<i>3 boules au choix : Vanille, Chocolat, Spéculoos, Rhubarbe, Cassis, Citron</i>	
Le Gourmand	9
<i>Café ou thé & 5 mignardises</i>	
La Crème Brulée	8
<i>Crème onctueuse à la vanille, caramélisée à la flamme</i>	
Les Fruits Frais	8
<i>Tartare de melon & pastèque</i>	

Le Menu
"Jacques"

49,00€

Mise en bouche

Le Thon

Tataki de thon au sésame et duo de crémeux
yuzu et betterave

ou

Le Croustillant

Aumônière de ris de veau aux asperges

La Pluma

Pluma Iberica servie avec une piperade à la moutarde
au piment d'Espelette

ou

La Criée

Poisson du marché selon arrivage
Demandez notre suggestion

Le Trio

Camembert, Comté & Pont L'Évêque

ou

L'Aumônière

Aumônière de chèvre et rhubarbe

Dessert au choix à la carte

Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 27,00€

Plat + Dessert 24,00€

Entrée + Plat + Dessert 35,00€

La Truite

Tartare d'avocat et truite fumée, espuma de
pamplemousse

ou

L'Œuf

Œuf de poule mollet, lardons frits et crème de parmesan

ou

Le Carpaccio

Fines tranches de bœuf cru, parfumées au basilic frais,
parmesan et roquette

La Volaille

Blanc de volaille cuit en deux façons, aux pommes et cidre

ou

Le Saumon

Pavé de saumon en croute d'orange

ou

Le Tartare (suppl. 2)

Tartare de bœuf classique (préparé)

Les Fruits Frais

Tartare de melon & pastèque

ou

La Coupe Glacée

3 boules au choix :

Vanille, Chocolat, Spéculoos,
Rhubarbe, Cassis, Citron

ou

La Crème Brulée

Crème onctueuse à la vanille, caramélisée à la flamme

