



UNIQUEMENT LE MIDI

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

Le Poulpe <i>Poulpe mariné ail et basilic</i>	14
Les Saucisses <i>Mini saucisse maison</i>	12

SUR LE POUCE

Vite fait, bien fait & avec le sourire !

La Tortilla <i>Tortilla poivrons, volaille et chorizo</i>	14
La Salade <i>salade de riz Basmati, ananas et crevettes tandoori</i>	15

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

Le Saumon Fumé	14
<i>Rosace de saumon fumé, pomme Anna, crème de ciboulette</i>	
Le Samoussa	12
<i>Samoussa aubergines, fêta , viande de grison, yaourt Grec au Tandoori</i>	
L Andouille	13
<i>Tarte fine andouille de Vire, pommes et camembert</i>	
Le Foie Gras	17
<i>Mille feuille de foie gras au cèleri roti</i>	
Les Gambas	16
<i>Gambas roties sur polenta safranée, crème de poivrons</i>	

LES PLATS

Le Canard	17
<i>Confit de canard Maison</i>	
Le Cochon	21
<i>Cote de cochon, jus corsé</i>	
Le Cabillaud	18
<i>Ballotine de cabillaud farcie aux petits légumes et escargots de mer</i>	
Le Bœuf	19
<i>Hampe de Black Angus, sauce poivre</i>	
La Criée	23
<i>Poisson du marché selon arrivage</i>	
<i>Demandez notre suggestion</i>	

L'INCONTOURNABLE

Les Ravioles

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

Petite 18

Grande 25

LES FROMAGES

Le Trio	7
<i>Tome de Savoie, Morbier et Neufchatel</i>	
<i>Servi avec une salade fraîcheur</i>	
L'Aumônière	7
<i>Confiture de figues et chèvre Servi avec une salade fraîcheur</i>	

LES DESSERTS

La Panna Cotta	8
<i>Panna Cotta pistache</i>	
Le Citron	8
<i>Fraicheur citron Kalamansi</i>	
La Coupe Glacée	8
<i>3 boules au choix :</i>	
<i>Vanille, Stratiatella, Caramel Beurre Salé</i>	
<i>Mure, Pamplemousse, Menthe Chocolat</i>	
Le Gourmand	9
<i>Café ou thé & 5 mignardises</i>	
Le Chocolat	9
<i>Chocola'Thé à la framboise</i>	
Les Fruits	9
<i>Tartare mangue, fruit de la passion</i>	

Le Menu
"Jacques"

49

Mise en bouche

Les Gambas

Gambas roties sur polenta safranée,
crème de poivrons

ou

Le Foie Gras

Mille feuille de Foie Gras
au cèleri roti

Le Cochon

Cote de Cochon, jus corsé

La Criée

Poisson du marché selon arrivage
Demandez notre suggestion

Le Trio

Reblochon, comté, camembert

ou

L'Aumônière

Confiture de figues et chèvre

Dessert au choix à la carte

Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 27

Plat + Dessert 24

Entrée + Plat + Dessert 35

Le Samoussa

Samoussa aubergines, féta, viande de grison,
yaourt Grec au Tandoori

ou

Le Saumon Fumé

Rosace de saumon fumé, pomme Anna,
crème de ciboulette

ou

L'Andouille

Tarte fine andouille de Vire, pommes et
camembert

Le Canard

Confit de canard maison

ou

Le Cabillaud

Ballotine de cabillaud farcie
aux petits légumes et escargots de mer

ou

Le Boeuf(suppl 2)

Hampe de Black Angus, sauce poivre

Le Citron

Fraicheur citron Kalamansi

ou

La Coupe Glacée

3 boules au choix :

Vanille, Stratiatella, Caramel Beurre salé
Mure, Pamplemousse, Menthe Chocolat

ou

Le Chocolat

Chocolat'Thé à la framboise

