



POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF !

Le Saucisson

*Saucisson sec de porc, fait maison
Entier et à découper par vos soins*

8

SUR LE POUCE

Vite fait, bien fait & avec le sourire !

La Tartine (*uniquement le midi*)

Pommes de terre, tomme, oignons et jambon fumé

14

Le Steak (*uniquement le midi*)

Steak à cheval, frites

15

Le Chili (*uniquement le midi*)

Chili con carne

16

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 Saint-Jacques	18
<i>Raviole de Saint-Jacques aux petits légumes, velouté de courge</i>	
Le Camembert	12
<i>Camembert rôti au miel et thym</i>	
La Truffe	16
<i>Nid de poule aux truffes, crémeux de topinambour</i>	
Le Butternut	13
<i>Butternut panée, légumes automnales, caviar d'aubergine, bresaola et lait d'avoine</i>	
La Salade	14
<i>Salade nordique (haddock, saumon fumé, tomates pommes de terre, oignons pickles et croutons)</i>	

LES PLATS

Le Choux	17
<i>Choucroute de la mer (trio de poissons selon arrivage)</i>	
Le Veau	18
<i>Osso Bucco</i>	
Le Bœuf	22
<i>Onglet de bœuf sauce béarnaise</i>	
Le Risotto	16
<i>Risotto de coquillettes et jambon blanc truffé maison</i>	
La Cassolette	23
<i>Cassiolette de Saint-Jacques, fondue de poireaux et girolles</i>	

L'INCONTOURNABLE

Les Ravioles

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

Petite 17

Grande 26

LES FROMAGES

Le Trio	7
<i>Livarot, Camembert, Emmental</i>	
<i>Servi avec une salade fraîcheur</i>	
L'Aumônière	8
<i>Pont-l'Évêque, pomme et gelée de coings</i>	
<i>Servi avec une salade fraîcheur</i>	

LES DESSERTS

La Pomme	8
<i>Entremet pomme confite et caramel beurre salé</i>	
La Vanille	8
<i>Profiteroles glace vanille, sauce chocolat</i>	
La Poire	8
<i>Poire pochée à la citronnelle, confit de poire, meringue et chantilly</i>	
Le Gourmand	9
<i>Café ou thé & 5 mignardises</i>	
Le Chocolat	9
<i>Éclair choco-sarrasin</i>	
<i>(chou choco, praliné sarrasin et crémeux choco)</i>	
Les Fruits	9
<i>Melba aux figues</i>	

Le Menu
"Jacques"

49

Mise en bouche

La Saint-Jacques

Raviole de Saint-Jacques aux petits légumes,
velouté de courge

ou

La Truffe

Nid de poule aux truffes, crémeux de topinambour

Le Bœuf

Onglet de bœuf sauce béarnaise

ou

La Cassolette

Cassiolette de Saint-Jacques,
fondue de poireaux et girolles

Le Trio

Livarot, Camembert, Emmental

ou

L'Aumônière

Pont-l'Évêque, pomme et gelée de coings

Dessert au choix à la carte

Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 27

Plat + Dessert 23

Entrée + Plat + Dessert 35

Le Camembert

Camembert rôti au miel et thym

ou

La Salade

Salade nordique (Haddock, saumon fumé, tomates
pommes de terre, oignons pickles et croutons)

ou

Le Butternut

Butternut panée, légumes automnales, caviar d'aubergine,
bresaola et lait d'avoine

Le Choux

Choucroute de la mer
(trio de poissons selon arrivage)

ou

Le Veau

Osso Bucco

ou

Le Risotto

Risotto de coquillettes et jambon blanc truffé maison

La Poire

Poire pochée à la citronnelle, confit de poire,
meringue et chantilly

ou

La Vanille

Profiteroles glace vanille, sauce chocolat

ou

La Pomme

Entremet pomme confite et caramel beurre salé

