



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*)

Hivernale - Raclette, pommes de terre, charcuterie, oignons

15

L'Aligot (*uniquement le midi*)

Aligot à la tomme d'Aubrac et saucisse de Toulouse

18

La Salade (*uniquement le midi*)

Salade de chèvre chaud, lardons et pommes de terre

14

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

L'œuf	12
<i>Œuf mollet, crème de marrons et ses croûtons</i>	
Le Saumon	14
<i>Mille feuille de légumes, saumon fumé, guacamole de brocolis et petits pois</i>	
La Butternut	15
<i>Butternut rôtie, cylindre de volaille, crème de panais, sauce cidre</i>	
La Saint-Jacques	18
<i>Poêlée de saint-Jacques et gambas aux girolles</i>	
Le Foie Gras	17
<i>Foie gras poêlé, céleri rôti et sauce madère</i>	

LES PLATS

La Volaille	17
<i>Tajine de volaille, légumes et fruits secs</i>	
La Sole	22
<i>Roulé de sole, coulis de crustacés</i>	
Le Bœuf	18
<i>Comme un bourguignon</i>	
Le Cerf	22
<i>Pavé de cerf, sauce grand veneur</i>	
Le Cabillaud	17
<i>Dos de cabillaud en écailles de chorizo</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>Camembert, Chèvre, Emmental</i>	
<i>Servi avec une salade fraîcheur</i>	
L'Aumônière	8
<i>Brie de Nangis à la cerise noire</i>	
<i>Servi avec une salade fraîcheur</i>	

LES DESSERTS

Le Macaron	9
<i>Macaron XXL noisettes et citron</i>	
L'Ananas	8
<i>Ananas en trois façons (rôti, chiffonnade et siphon)</i>	
Le Chocolat	8
<i>Crème brûlée au chocolat et confits d'orange</i>	
Le Gourmand	9
<i>Café ou thé & 5 mignardises</i>	
L'Éclair	9
<i>Éclair façon Irish Coffee</i>	
La Myrtille	8
<i>Tartelette aux myrtilles</i>	

Le Menu
"Jacques"

49

Mise en bouche

La Saint-Jacques

Poêlée de saint-Jacques et gambas aux giroles

ou

Le Foie Gras

Foie gras poêlé, céleri rôti et sauce madère

Le Cerf

Pavé de cerf, sauce grand veneur

ou

La Sole

Roulé de sole, coulis de crustacés

Le Trio

Camembert, Chèvre, Emmental

ou

L'Aumônière

Brie de Nangis à la cerise noire

Dessert au choix à la carte

Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 27

Plat + Dessert 23

Entrée + Plat + Dessert 35

L'œuf

Œuf mollet, crème de marrons et ses croûtons

ou

Le Saumon

*Mille feuille de légumes, saumon fumé,
guacamole de brocolis et petits pois*

ou

Le Butternut

*Butternut rôtie, cylindre de volaille, crème de panais,
sauce cidre*

La Volaille

Tajine de volaille, légumes et fruits secs

ou

Le Cabillaud

Dos de cabillaud en écailles de chorizo

ou

Le Bœuf

Comme un bourguignon

L'Ananas

Ananas en trois façons (rôti, chiffonnade et siphon)

ou

Le Chocolat

Crème brûlée au chocolat et confits d'orange

ou

La Myrtille

Tartelette aux myrtilles

