



Carte du Mercredi 14 Janvier au Mardi 03 Février

Des besoins alimentaires spécifiques ?

Allergies, intolérances ou régimes particuliers : n'hésitez pas à nous en informer.

Nos plats étant susceptibles de contenir des allergènes.

Chef de cuisine : Laurent Mouillon

Prix nets TTC - Origine des viandes affichées à l'entrée du restaurant.

SUR LE POUCE

Vite fait, bien fait & avec le sourire !

La Bavette (uniquement le midi) 18
Bavette d'Aloyau, sauce poivre - Frites

Le Porc (uniquement le midi) 14
Jambon grillé, sauce moutarde - Purée

La Tartine (uniquement le midi) 15
Tartine aux deux saumons

LES ENTRÉES

Le Tartare
Tartare de bœuf & pommes Pont Neuf

Le Crabe
Effiloché de Crabe des neiges, mangue fraîche & sablé aux graines de courges

La Butternut
Velouté de butternut, crispy de lardons, d'oignons et de châtaignes

Le Cabillaud
Mosaique de cabillaud & poireaux, vierge de légumes

Le Gravlax
Gravlax de filet de bœuf à la noisette

LES PLATS

Le Pithiviers	18
<i>Pithiviers de canard et volaille, jus court</i>	
Le Ramen	17
<i>Paleron de bœuf longuement mijoté, bouillon asiatique, légumes et nouilles de riz</i>	
La Perche	17
<i>Filet de perche farci aux petits légumes, sauce safranée</i>	
Le Canard	23
<i>Magret de canard aux langoustines</i>	
Les Saint Jacques	24
<i>Saint Jacques snackées au pamplemousse</i>	

L'INCONTOURNABLE

Les Raviolis Petite 17 Grande 26
Raviolis à la ricotta, dès de homard et crème de Sauternes

LES FROMAGES

Le Trio
Abondance, Morbier, Pont-l'évêque
Servis avec une salade fraîcheur
Le Croustillant
Brick de Cantal, caramel au sésame
Servi avec une salade fraîcheur

LES DESSERTS

L’Agrume	8
Suprême d’orange Cara-Cara, granité au champagne	
L’Exotique	8
Sablé coco citron vert, crème coco, banane flambée au rhum, fruits exotiques	
Le Café Latté	9
Moelleux noisettes, mascarpone, crème légère au café	
Le Gourmand	9
Café ou thé & 5 mignardises	
Le Pop Corn	9
Croustillant maïs, biscuit caramel, riz au lait, caramel fleur de sel et mousse pop corn	
Le Yaourt	8
Glace au yaourt, sorbet exotique, dacquoise amande et choux exotiques	

Le Menu "Jacques"

50

Mise en bouche

Le Crabe

Effiloché de Crabe des neiges, mangue fraîche & sablé aux graines de courges

ou

Le Gravlax

Gravlax de filet de bœuf à la noisette

Le Canard

Magret de canard aux langoustines

ou

Les Saint Jacques

Saint Jacques snackées au pamplemousse

Le Trio

Abondance, Morbier, Pont-l'évêque

ou

Le Croustillant

Brick de Cantal, caramel au sésame

Dessert au choix à la carte



Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 28

Plat + Dessert 24

Entrée + Plat + Dessert 36

Le Tartare

Tartare de bœuf & pommes Pont Neuf

ou

Le Cabillaud

Mosaïque de cabillaud & poireaux, vierge de légumes

ou

Le Butternut

Velouté de butternut, crispy de lardons, d'oignons et de châtaignes

Le Pithiviers

Pithiviers de canard et volaille, jus court

ou

La Perche

Filet de perche farci aux petits légumes, sauce safranée

ou

Le Ramen

Paleron de bœuf longuement mijoté, bouillon asiatique, légumes et nouilles de riz

L'Agrume

Suprême d'orange Cara-Cara, granité au champagne

ou

L'Exotique

Sablé coco citron vert, crème coco, banane flambée au rhum, fruits exotiques

ou

Le Yaourt

Glace au yaourt, sorbet exotique, dacquoise amande et choux exotiques