



**Carte du Mercredi 04 Février au Mardi 24 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 !*

Le Bœuf ( <i>uniquement le midi</i> )	17
Steak haché au couteau à cheval - Frites (180g)	
Le Tacos ( <i>uniquement le midi</i> )	16
Poulet, cheddar, légumes du soleil et sauce barbecue	
La Salade ( <i>uniquement le midi</i> )	15
Salade d'endives, pommes, noix, camembert et vinaigrette crémée	

---

## LES ENTRÉES

---

La Betterave	13
<i>Rose de betterave et radis daïkon, cœur de haddock, espuma de chou fleur</i>	
La Daurade	17
<i>Tartare de daurade et perles de passion</i>	
L'Œuf	14
<i>Œuf mollet, crème de parmesan et poitrine fumée</i>	
Les Sushis	15
<i>Déclinaison de sushis, crème de wazabi</i>	
<i>Saumon mariné soja / gravlax saumon betterave</i>	
La Caille	18
<i>Suprême de caille et farce de canard confit, sauce au foie gras</i>	

---

## LES PLATS

---

Le Porlin	18
<i>Poitrine de porlin braisée, lentilles du Puy</i>	
Le Veau	18
<i>Émincé de veau rosé, sauce vitello tonnato (froid) frites</i>	
Le Saumon	17
<i>Pavé de saumon sur pommes de terre fondante, crème de Beaufort</i>	
L'Agneau	23
<i>Souris d'agneau braisée au cidre</i>	
Le Saint Pierre	23
<i>Filet de Saint Pierre, sauce crustacés légèrement safranée</i>	

## L'INCONTOURNABLE

### Les Ravioles

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

Petite 17

Grande 26

---

## LES FROMAGES

---

L'Assortiment	8
<i>Assiette de fromages affinés</i>	

---

## LES DESSERTS

---

Le Tiramisu	8
<i>Tiramisu au café et spéculoos</i>	
Le Riz	8
<i>Riz au lait à la vanille</i>	
La Pavlova	9
<i>Pavlova déstructurée à la mangue</i>	
Le Gourmand	9
<i>Café ou thé &amp; 5 mignardises</i>	
La Brioche	9
<i>Brioche perdue, glace yaourt et coulis de caramel</i>	
L'Île	8
<i>La classique île flottante, crème anglaise à la vanille de Madagascar</i>	

Le Menu  
"Jacques"

50

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

La Daurade

*Tartare de daurade et perles de passion*

ou

La Caille

*Suprême de caille et farce de canard confit,  
sauce au foie gras*

\*\*\*\*\*

L'Agneau

*Souris d'agneau braisée au cidre*

ou

Le Saint Pierre

*Filet de Saint Pierre,  
sauce crustacés légèrement safranée*

\*\*\*\*\*

L'Assortiment

*Assiette de fromages affinés*

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

Formules de l'Atelier

*Entrée + Plat 28*

*Plat + Dessert 24*

*Entrée + Plat + Dessert 36*

La Betterave

*Rose de betterave et radis daïkon, cœur de haddock,  
espuma de chou fleur*

ou

L'Œuf

*Œuf mollet, crème de parmesan et poitrine fumée*

ou

Les Sushis

*Déclinaison de sushis, crème de wazabi  
Saumon mariné soja / gravlax saumon betterave*

\*\*\*\*\*

Le Porlin

*Poitrine de porlin braisée, lentilles du Puy*

ou

Le Veau

*Émincé de veau rosé, sauce vitello tonnato (froid)  
frites*

ou

Le Saumon

*Pavé de saumon sur pommes de terre fondante, crème de  
Beaufort*

\*\*\*\*\*

Le Tiramisu

*Tiramisu au café et spéculoos*

ou

Le Riz

*Riz au lait à la vanille*

ou

L'Île

*La classique île flottante, crème anglaise à la vanille de  
Madagascar*

