



Carte du Mercredi 19 Mars au Mardi 15 Avril

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 Tortilla (<i>uniquement le midi</i>) Tortilla au chorizo et légumes.	15
Le Wrap Italien (<i>uniquement le midi</i>) Wrap garni de salade, jambon fumé, crème parmesan, roquette et légumes croquants.	15
La Salade (<i>uniquement le midi</i>) Salade de truite fumée, avocat, pamplemousse et asperges.	15

LES ENTRÉES

La Tartelette	12
<i>Tartelette, crème d'asperges et mousse de saumon fumé.</i>	
La Fraicheur de radis	11
<i>Cannelloni de radis, chèvre frais, crème d'ail des Ours perlé de jus vert.</i>	
L'œuf mollet	10
<i>Œuf mollet pané au curry sur son galet moelleux.</i>	
Les Nems	16
<i>Nems de foie gras du Sud Ouest, magret de caille, magret de canard fumé et son jus au romarin.</i>	
La Saint Jacques	18
<i>Saint Jacques snackées, crème truffée de Topinambours et chips de jambon fumé.</i>	

LES PLATS

La Hampe	18
<i>Hampe de boeuf (180g) sauce poivre.</i>	
La Volaille	16
<i>Cuisse de volaille désossées façon basquaise.</i>	
La Truite	17
<i>Pavé de truite en croûte de pain et crème de pesto tomates séchées.</i>	
Le Filet	24
<i>Filet de Bœuf (180g) sauce Madère.</i>	
La Dorade	21
<i>Pavé de Dorade, endives braisées, sauce vierge mangue et passion.</i>	

L'INCONTOURNABLE

Les Ravioles

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

Petite 17

Grande 26

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

Le Trio	8
<i>Assortiment de trois sorbets.</i>	
La Pomme	8
<i>Tartare de Granny Smith et son émulsion de yaourt.</i>	
La Madeleine	8
<i>Madeleines à la bergamote et sa crème anglaise infusée à l'Earl Grey.</i>	
Le Gourmand	9
<i>Café ou thé & 5 mignardises.</i>	
L'Ananas	9
<i>Ananas givré et son coulis de coco.</i>	
Le Saint-Honoré	9
<i>Pâte feuilletée, choux caramel et crème légère.</i>	

Le Menu
"Jacques"

50

Mise en bouche

Les Nems

Nems de foie gras du Sud Ouest, magret de caille, magret de canard fumé et son jus au romarin

La Saint Jacques

Saint Jacques snackées, crème truffée de Topinambours et chips de jambon fumé

Le Filet

Filet de Bœuf (180g) sauce Madère

La Dorade

Pavé de Dorade, endives braisées, sauce vierge mangue et passion

L'Assortiment

Assiette de fromages affinés

Dessert au choix à la carte

Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 26

Plat + Dessert 21

Entrée + Plat + Dessert 34

La Tartelette

Tartelette, crème d'asperges et mousse de saumon fumé.

Ou

La Fraicheur de radis

Cannelloni de radis, chèvre frais, crème d'ail des Ours perlé de jus vert

Ou

L'œuf mollet

Œuf mollet pané au curry sur son galet moelleux

La Hampe

Hampe de bœuf (180g) sauce poivre

Ou

La Volaille

Cuisse de volaille désossées façon basquaise

Ou

La Truite

Pavé de truite en croûte de pain et crème de pesto tomates séchées

Le Trio

Assortiment de trois sorbets

Ou

La Pomme

Tartare de Granny Smith et son émulsion de yaourt

Ou

La Madeleine

Madeleines bergamote et sa crème anglaise infusée à l'Earl Grey

