



Carte du Mercredi 15 avril au mardi 20 mai

*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 Croque Madame (midi uniquement) <i>Croque-monsieur et son œuf au plat.</i>	12
Le Wrap (midi uniquement) <i>Wrap de truite, guacamole, crudités, salade d'endives.</i>	15
La Salade César (midi uniquement) <i>Salade César, poulet croustillant, parmesan et sauce Vitello.</i>	15

LES ENTRÉES

Le Roulé Japonais	12
<i>Roulé de saumon, crevette, avocat, gingembre, sa feuille de Nori et graines de sésame wasabi</i>	
Le Fuseau	11
<i>Fuseau de saumon fumé et mascarpone aux herbes</i>	
Le Bonbon Normand	12
<i>Ravioli de farce de volaille, champignons de Paris, pommes et sa sauce cidre Camembert</i>	
Le Tartare	16
<i>Tartare de veau et chorizo, asperges, burrata, jus mentholé</i>	
Les Gambas	17
<i>Poêlée de gambas, légumes du soleil, coulis de poivron rouge</i>	

LES PLATS

L'Onglet	21
<i>Onglet de bœuf sauce Béarnaise</i>	
La Volaille	16
<i>Suprême de volaille farci aux asperges</i>	
Le Saumon	17
<i>Pavé de saumon mi-cuit, sauce vierge tomate et basilic</i>	
Le Canard	22
<i>Magret de canard aux morilles</i>	
Les Saint Jacques	24
<i>Risotto truffé d'asperges et Saint Jacques</i>	

L'INCONTOURNABLE

Les Ravioles

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

Petite 17

Grande 26

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

La Glace	8
<i>Glace au yaourt et son coulis passion</i>	
La Nage de fraises	8
<i>Nage de fraises au Champagne</i>	
Le dessert du moment	8
<i>Dessert du moment</i>	
Le Gourmand	9
<i>Café ou thé & 5 mignardises</i>	
La sphère	9
<i>Sphère chocolat, streusel cacao et huile de sésame toastée</i>	
La Fraise	9
<i>Strate de confit de fraises, coulis et fraises fraîches</i>	

Le Menu
"Jacques"

50

Mise en bouche

Le Tartare

Tartare de veau et chorizo, asperges, burrata, jus mentholé

Ou

Les Gambas

Poêlée de gambas, légumes du soleil, coulis de poivron rouge

Le Canard

Magret de canard aux morilles

Ou

Les Saint Jacques

Risotto truffé, asperges et Saint Jacques

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

Le Roulé Japonais

Roulé de saumon, crevette, avocat, gingembre, feuille de Nori et graines de sésame wasabi

Ou

Le Fuseau

Fuseau de saumon fumé et mascarpone aux herbes

Ou

Le Bonbon Normand

Farce de volaille, champignons de Paris, pommes et sa sauce cidre Camembert

L'Onglet

(supplément 2€)

Onglet de bœuf sauce Béarnaise

Ou

La Volaille

Suprême de volaille farci aux asperges

Ou

Le Saumon

Pavé de saumon mi-cuit, sauce vierge tomate et basilic

La Glace

Glace au yaourt et son coulis passion

La Nage de fraises

Nage de fraises au Champagne

Le dessert du moment

Dessert du moment

