



Carte du Mercredi 20 mai au Mardi 9 juin

Des besoins alimentaires spécifiques ?

Allergies, intolérances ou régimes particuliers : n'hésitez pas à nous en informer.
Nos plats étant susceptibles de contenir des allergènes.

Un déjeuner rapide ou horaire à respecter ?

N'hésitez pas à nous le préciser dès votre arrivée, nous ferons notre possible pour adapter notre service et vous accueillir au mieux.

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 Tartare (uniquement le midi) Tartare de bœuf préparé, frites et salade. | 16 |
| Le Panini Italien (uniquement le midi) Pain panini garni de pesto, jambon fumé, tomates, mozzarella et roquette. | 12 |
| La Salade (uniquement le midi) Salade de lentilles, salade verte, poivrons, courgettes et truite fumée | 15 |

LES ENTRÉES

| | |
|--|----|
| Le Melon <i>Tartare de melon, Burrata et jambon fumé.</i> | 11 |
| Le Petit Pois <i>Soupe glacée de petits pois mentholée, crème légère au piment d'Espelette et son œuf parfait.</i> | 12 |
| L'Asperge <i>Asperges blanches grillées sur son toast de pain de mie et son espuma d'ail des ours.</i> | 12 |
| Le Thon <i>Thon snacké au sésame, choux chinois, poireaux et crème légère à l'ail noir.</i> | 16 |
| Le Foie Gras <i>Foie gras poêlé aux asperges, jus acidulé à la framboise.</i> | 18 |

LES PLATS

| | |
|--|----|
| La Bavette <i>Bavette de veau Vallée d'Auge.</i> | 19 |
| La Canette <i>Filet de canette, sauce cerise noire au vin rouge.</i> | 16 |
| Le Cabillaud <i>Dos de cabillaud safrané, légumes du soleil.</i> | 18 |
| Le Turbot <i>Filet de turbot aux agrumes.</i> | 24 |
| Le Filet de Bœuf <i>Filet de Bœuf (180g) sauce béarnaise.</i> | 23 |

L'INCONTOURNABLE

| | | |
|--|-----------|-----------|
| Les Ravioles <i>Ravioles à la ricotta, dès de homard et crème de Sauternes</i> | Petite 17 | Grande 26 |
|--|-----------|-----------|

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

| | |
|---|---|
| Le Banoffee <i>Lit de crumble, caramel, banane fraîche et mousse banane.</i> | 8 |
| La Fraise Melba <i>Glace vanille, fraises fraîches, coulis fruits rouges et chantilly.</i> | 8 |
| Le Dessert du Moment | 8 |
| Le Gourmand <i>Café ou thé & 5 mignardises.</i> | 9 |
| La Pavlova <i>Pavlova aux myrtilles.</i> | 9 |
| La Tartelette miel et lin <i>Sablé pollen, croustillant au lin, crémeux miel et mousse de miel.</i> | 9 |

Le Menu
"Jacques"

50

Mise en bouche

Le Thon

Thon snacké au sésame, choux chinois, poireaux
et crème légère à l'ail noir.

Le Foie Gras

Foie gras poêlé aux asperges, jus acidulé à la framboise

Le Turbot

Filet de Turbot aux agrumes.

Le Filet de Bœuf

Filet de Bœuf (180g) sauce béarnaise.

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

Le Melon

Tartare de melon, Burrata et jambon fumé.

Le Petit Pois

Soupe glacée de petits pois mentholée, crème légère au
piment d'Espelette et son œuf parfait.

L'Asperge

Asperges blanches grillées sur son toast de pain de mie
et son espuma d'ail des ours.

La Bavette

(supplément de 2€)
Bavette de Veau Vallée d'Auge

La Canette

Filet de canette sauce cerise noire au vin rouge.

Le Cabillaud

Dos de cabillaud safrané aux légumes du soleil.

Le Banoffee

Lit de crumble, caramel, banane fraîche et mousse banane.

La Fraise Melba

Glace vanille, fraises fraîches, coulis fruits rouges et
chantilly

Le Dessert du Moment