



**Carte du Mercredi 10 juin au Mardi 7 juillet**

**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.

**Lunch Time**

de 11h45 à 12h30

Vite fait, bien fait & avec le sourire !

Parce que votre temps est précieux, profitez de notre formule déjeuner servie de 11h45 à 12h30

Plat du jour & café gourmand  
à 16€

Dans la limite des quantités disponibles

**LES ENTRÉES**

<b>La Tomate</b> <i>Rosace de tomates à l'ancienne et son sorbet basilic.</i>	11
<b>Le Conchiglioni</b> <i>Conchiglias farcies d'une duxelles de champignons, d'épinards, jambon fumé, noix et Boursin truffé.</i>	12
<b>Le Sushi</b> <i>Sushi de polenta au saumon fumé, gravlax de saumon et truite fumée, pesto de tomates.</i>	13
<b>La Gambas</b> <i>Poêlée de gambas flambées au Pastis et sa tombée de fenouil.</i>	18
<b>La Périgourdine</b> <i>Salade Périgourdine composée de foie gras poêlé, gésiers confit, magret de canard fumé, pommes de terre et vinaigrette de framboise.</i>	19

**LES PLATS**

<b>Le Burger</b> <i>Burger Normand, steak de volaille, pommes, champignons et Camembert.</i>	17
<b>La Bavette</b> <i>Bavette de 180g et sa fondue d'échalotes.</i>	18
<b>Le Lieu</b> <i>Pavé de Lieu et sa crème au Yuzu.</i>	16
<b>Le Bar</b> <i>Bar de ligne et asperges.</i>	28
<b>La Pluma</b> <i>Pluma de porc au chorizo.</i>	22

**L'INCONTOURNABLE**

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

**SUR LE POUCE**

Du lundi au vendredi midi

**LA SALADE DU MOMENT**

15€

Fraiche, gourmande et composée selon les arrivages.

**LE WRAP DU MOMENT**

13€

Une recette maison qui évolue au fil des saisons et l'inspiration du chef

**LE PLAT DU JOUR**

13€

Le plaisir d'une cuisine maison qui change au gré des envies du chef

**FROMAGE & LES DESSERTS**

<b>Le Fromage</b> <i>assiette de fromages affinés</i>	8
<b>La Tarte</b> <i>Tarte de saison</i>	8
<b>La Fraicheur Citron</b> <i>Biscuit crème de citron, mousse d'agrumes</i>	8
<b>Le Dessert du Moment</b>	8
<b>Le Gourmand</b> <i>Café ou thé accompagné 5 mignardises.</i>	9
<b>La Pirouette</b> <i>Pain de Gênes, caramel, cacahuètes et crème de noisettes.</i>	9
<b>La Cerise</b> <i>Cerise en trompe l'œil et champagne au sureau.</i>	9

Le Menu  
"Jacques"

50

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

La Gambas

Poêlée de gambas flambées au Pastis et sa tombée de fenouil.

La Périgourdine

Salade Périgourdine composée de foie gras poêlé, gésiers confit, magret de canard fumé, pommes de terre et vinaigrette de framboise.

\*\*\*\*\*

Le Bar

Bar de ligne et asperges.  
(supplément de 2€)

La Pluma

Pluma de porc au chorizo.

\*\*\*\*\*

L'Assortiment

Assiette de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 27

Plat + Dessert 24

Entrée + Plat + Dessert 35

La Tomate

Rosace de tomates à l'ancienne et son sorbet basilic.

Le Conchiglioni

Conchiglias farcies d'une duxelles de champignons, d'épinards, jambon fumé, noix et Boursin truffé.

Le Sushi

Sushi de polenta au saumon fumé, saumon gravlax et truite fumée, pesto de tomates.

\*\*\*\*\*

Le Burger

Burger Normand, steak de volaille, pommes, champignons et Camembert.

La Bavette

Bavette de 180g et sa fondue d'échalotes.

Le Lieu

Pavé de Lieu et sa crème au Yuzu.

\*\*\*\*\*

La Tarte

Tarte de saison

La Fraicheur Citron

Biscuit crème de citron, mousse d'agrumes

Le Dessert du Moment

