



Carte du mercredi 9 septembre au mardi 6 octobre

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

L'œuf	12
<i>Spaghetti de courgettes, œuf parfait, légèreté d'ail violet de Cadours</i>	
La Carotte	11
<i>Tagliatelles de carottes rôties au parmesan, crémeux de basilic, pignons de pin torréfiés</i>	
Le Rouget	13
<i>Filet de rouget, taboulet de chou-fleur, espuma menthe-citron.</i>	
Le Foie gras	19
<i>Foie gras poêlé aux figues rôties</i>	
Les Saveurs Marines	19
<i>Truite fumée, gravlax de saumon, tarama de cabillaud fumé et ses gels menthe-citron et figues</i>	

LES PLATS

Le Tartare	18
<i>Tartare de boeuf préparé</i>	
La Volaille	19
<i>Poitrine de volaille jaune, cuisson basse température, piperade et jus court.</i>	
Le Cabillaud	18
<i>Dos de Cabillaud, crème de maïs.</i>	
Le Rib	20
<i>Rib de bœuf marinés, potatoes</i>	
Le Saint-Pierre	23
<i>Filet de Saint-Pierre, poêlée de topinambour</i>	
Le Mignon	22
<i>Filet mignon de porc rôti aux figues et vin fin</i>	

L'INCONTOURNABLE

Les Ravigoles

Ravigoles à la ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

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

FROMAGES & LES DESSERTS

Le Fromage	8
<i>assiette de fromages affinés.</i>	
La Noisette	8
<i>Crème de noisettes et son pralin</i>	
Le Basque	8
<i>Cheesecake basque, coulis fruits rouges</i>	
Le Dessert du Moment	8
Le Gourmand	9
<i>Café ou thé accompagné de 5 mignardises.</i>	
L'Omelette Norvégienne	8
<i>Omelette norvégienne framboise</i>	
Le Sablé	9
<i>Sablé breton, compotée de figues, raisin en trois textures</i>	

Le Menu
"Jacques"

50

Mise en bouche

Le Foie gras

Foie gras poêlé aux figues rôties

Les Saveurs Marine

Truite fumé, gravlax de saumon, tarama de
cabillaud fumé, gel de menthe et figues

Le Saint-Pierre

Filet de Saint-Pierre, poêlée de topinambour

Le Mignon

Filet mignon de porc rôti aux figues et vin fin

Le Fromage

assiette de fromages affinés.

Dessert au choix à la carte

Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 27

Plat + Dessert 24

Entrée + Plat + Dessert 35

L'œuf

Spaghetti de courgettes, œuf parfait,
légèreté d'ail violet de Cadours

La Carotte

Tagliatelles de carottes rôties au parmesan,
crèmeux de basilic

Le Rouget

Filet de rouget, taboulet de chou-fleur,
espuma menthe-citron.

Le Tartare

Tartare de boeuf préparé

La Volaille

Poitrine de volaille jaune cuisson basse température,
piperade et jus court.

Le Cabillaud

Dos de Cabillaud, crème de maïs.

La Noisette

Crème de noisettes et son pralin

L'Omelette Norvégienne

Omelette norvégienne framboise

Le Dessert du Moment

