

Carte du mercredi 28 octobre au mardi 17 novembre 2026

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

Le Velouté 12
Velouté de châtaignes,
nuage cœur coulant au jambon de Parme.

La Mosaïque 10
Mosaïque de saumon et colin, velours de Peperone Giallo.

Le Superposé 11
Superposé de boudin noir aux deux pommes,
crème de Saint-Marcellin.

Le Veau 16
Cubic de pressé de veau laqué et petits légumes.

La Salade 17
Salade de noix de Saint-Jacques
et escargots de mer en persillade..

LES PLATS

La volaille 19
Navarin fondant et ballotine de volaille,
deux façons de savourer une recette normande.

La Blanquette des Mers 20
Cabillaud et saumon réunis dans une blanquette
onctueuse, aux saveurs délicates de la mer.

Le Montagnard 18
Burger généreux, duo de jambon blanc et fumé,
champignons, pommes de terre et raclette fondante

Les Saint-Jacques 24
Fricassée de noix de Saint Jacques et coquillages,
une rencontre délicate aux saveurs marines.

Le Canard 25
Haché de canard façon bouchère, Rossini et sauce truffe.

L'INCONTOURNABLE

Les Ravioles Petite 17 Grande 26
Ravioles à la ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

LA BELLE PIÈCE

Notre sélection de viande selon les arrivages, accompagnée de sa garniture du moment.
Prix selon la pièce

SUR LE POUCE

Du lundi au vendredi midi

Le Croque du moment
12€
Une recette gourmande qui change au fil des saisons.

La Tartine du moment
12€
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 & DESSERTS

Le Fromage 8
Assiette de fromages affinés.

La Belle Hélène 8
Poire fondante, glace vanille et chocolat chaud,
un trio irrésistiblement gourmand.

La Douceur d'Automne 8
Tartelette aux coings et marrons,
accompagnée de sa crème glacée au marron.

Le Dessert du Moment 8

Le Gourmand 9
Café ou thé accompagné de 5 mignardises.

L'Orangette 9
Ganache de marmelade à l'orange,
diplomate au Grand Marnier et segments d'orange.

La Glace 8
Coupe glacée à la pistache, garnis de cerise amarena

Le Menu "Jacques"

50

Mise en bouche

*****

Le Veau

Cubic de pressé de veau laqué, petits légumes.

La Salade

Salade de noix deSaint-Jacques et escargot de mer en persillade..

*****

Les Saint-Jacques

Fricassée de noix de Saint Jacques et coquillages,
une rencontre délicate aux saveurs marines.

Le Canard

Haché de canard façon bouchère, Rossini et sauce truffe.

*****

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

Le Velouté

Velouté de châtaignes,
nuage cœur coulant au jambon de Parme

La Mosaïque

Mosaïque de saumon et colin, velours de Peperone Giallo.

Le Superposé

Superposé de boudin noir aux deux pommes,
crème de Saint Marcellin

*****

La Volaille

Navarin fondante et ballotine de volaille,
deux façons de savourer une recette normande

La Blanquette des Mers

Cabillaud et saumon réunis dans une blanquette
onctueuse, aux saveurs délicates de la mer.

Le Montagnard

Burger généreux, duo de jambon blanc et fumé,
champignons, pommes de terre et raclette fondante

*****

La Belle Hélène

Poire fondante, glace vanille et chocolat chaud,
un trio irrésistiblement gourmand.

La Douceur d'Automne

Tartelette aux coings et marrons,
accompagnée de sa crème glacée au marron.

Le Dessert du Moment