



CARTE ÉTÉ 2018 SPRING MENU 2018

La carte est conçue par Emmanuel Monsallier avec Guy Savoy
The menu is created by Emmanuel Monsallier with Guy Savoy

Pour commencer...

To begin...

- * Tartare de dorade, artichauts-pousses 18 €
Sea bream tartare and artichokes
- * Saladier "foies de Volaille" 1,2,3 personnes 11 €
Fresh seasonal salad and sauteed chicken livers
- * Velouté de l'Atelier "en verseuse" 14 €
Velouté soup "de l'Atelier" in a pitcher
- Œufs parfaits, poireaux vinaigrette et champignons du moment 15 €
Perfect eggs, vinaigrette leeks and mushrooms
- Notre entrée du jour 16 €
Our daily starter
- Ardoise charcutière (à partager) 22 €
Slate butcher
- Salade de seiches et légumes verts 19 €
Cuttlefish salad and green vegetables

Pour Suivre...

To continue...

- * Volaille fermière du Maine "à la broche" (portion 1/4) 22 €
Spit-roasted free-range chicken
Entière pour 2 ou 3 personnes (45 minutes) 80€
- * Poisson du marché "à la plancha" 24 €
Daily fish à la plancha
- Magret de canard "juste rôti à la broche" 31 €
Duck breast on the spit
- Mignon de porc à la broche 27 €
Spit-roasted small cuts of pork
Entier pour 2 personnes 49 €
- Côte de Bœuf "Charolaise" pour 2 (1,1kg) 40 minutes 87 €
Beef rib "Charolaise"
- "T-Bone" de veau à la broche 28 €
Spit-roasted veal "T-Bone"
- Poisson du Marché "à la broche " 28 €
Daily fish on the spit

Pigeon breton "à la broche" <i>Pigeon from brittany on the spit</i>	39 €
Pintade fermière entière à la broche (2-3 personnes) <i>Spit-roasted farm guinea-fowl for 2 or 3 people</i>	72 €
Brochettes de légumes <i>Skewer of vegetables</i>	19 €

Choisissez votre accompagnement...

Choose your accompaniment...

La seconde garniture 6€

The second garnish

Les gratinés

Gratins

Gratin dauphinois

Potatoes gratinated with cream and garlic

Gratin d'aubergines

Eggplant gratin

Gratin d'épinards champignons

Spinach and mushrooms gratin

Et les autres

And the others

Gratin de patates douces

Sweet potatoes gratin

Salade verte

Green salad

Risotto de langues d'oiseaux

Risotto of small pasta

Céleri au réglisse

Celery with licorice juice

Pour terminer

To finish

Ossau Iraty, confitures de cerises noires <i>Ewe cheese with black cherries jam</i>	12 €
* Choc'Framboises et son sorbet <i>Dark chocolate cream with raspberries and sorbet</i>	12 €
* Terrine de pamplemousse, sauce thé <i>Grapefruit terrine with tea sauce</i>	10 €
Brioche Feuilletée, glace vanille <i>Brioche stuffed, vanilla ice-cream</i>	13 €
Notre crumble aux prunes, glace miel lavande <i>Our crumble with plums and ice cream honey-lavender</i>	12 €
Riz au lait ananas, sorbet citron <i>Pineapple rice pudding, lemon sorbet</i>	12 €
Fruit rôti "à la broche" avec sa glace ou son sorbet <i>Spit-roasted fruit with ice cream or sorbet</i>	12 €

*** Menu "Déjeuner"**
Set Menu "Lunch"

Entrée + Plat + Dessert 36 €
Starters + Main dish + Dessert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28€
Starters + Main dish + Dessert

*** Menu "Dîner"**
Set Menu "Dîner"

Entrée + Plat + Dessert 39 €
Starters + Main dish + Dessert

*** Menu Dégustation**
Set Menu "Degustation"

4 plats + 2 desserts 78€ Hors Boissons
4 dishes + 2 desserts Excluding drinks

Servi pour l'ensemble de la table
Served for the entire table

Choix des (*) uniquement
Choice of () only*

Nos poissons proviennent principalement des côtes Françaises.

Nos viandes sont d'origines UE.

Nos plats sont exclusivement préparés sur place à partir de produits bruts.

En cas d'intolérance alimentaire, allergie: demandez la liste des allergènes que contiennent nos plats.

TVA 10% et 15% service inclus. La maison n'accepte plus les chèques et les billets de 500€.

Nos poissons proviennent principalement des côtes Françaises

Nos viandes sont d'origines UE

Nos plats sont exclusivement préparés sur place à partir de produits bruts

En cas d'intolérance alimentaire, allergie: demandez la liste des allergènes que contiennent nos plats

TVA 10% et 15% service inclus. La maison n'accepte plus les chèques et les billets de 500€