



CARTE AUTOMNE 2018 AUTUMNAL 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
- Saint-Jacques poêlées, potiron-jus noisette, huile d'olive 21 €
A frying pan full of scallops, pumpkin and hazelnut juice, olive oil

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 €
Spit-roasted 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

Gnocchi à la Romaine gratiné

Gratinated gnocchi

Gratin d'épinards champignons

Spinach and mushrooms gratin

Gratin de patates douces

Sweet potatoes gratin

Et les autres

And the others

« Tombée » de choux-raisin

A frying pan full of green cabbage & grape

Salade verte

Green salad

Salsifis miel-citron

Salsify with honey and lemon

Pour terminer

To finish

Ossau Iraty, confitures de cerises noires <i>Ewe cheese with black cherries jam</i>	12 €
* Choc'Poire et son sorbet <i>Dark chocolate cream with pear 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 €
Clémentines rafraîchies, glace nougat <i>Clementine mousse and ice cream nougat</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€