



## 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'Orange et son sorbet <i>Dark chocolate cream with orange and sorbet</i>	12 €
* Terrine de pamplemousse, sauce thé <i>Grapefruit terrine with tea sauce</i>	10 €
Brioche feuilletée, glace marrons-vanille <i>Layred brioche, chestnut-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 poire et son sorbet <i>Pear rice pudding, 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€*