



CARTE HIVER 2019 WINTER MENU 2019

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

Pour commencer...

To begin...

- * Saumon mariné et lentilles en bocal 18 €
Marinated salmon and lentils in jar
- * Saladier "foies de Volaille" 1,2,3 personnes 12 €
Fresh seasonal salad and sauteed chicken livers
- * Velouté de l'Atelier "en soupière" 14 €
Velouté soup "de l'Atelier" in tureen
- Fricassée d'escargots, légumes façon pot-au-feu 16 €
Snails fricassee, vegetables like "stockpot"
- Notre entrée du jour 16 €
Our daily starter
- Saint-Jacques poêlées, topinambours, vinaigrette noix de pécan 21 €
A frying pan full of scallops, Jerusalem artichoke and pecan vinaigrette
- Ardoise charcutière (à partager) 22 €
Slate butcher

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 (1,1 kg) 40 minutes 87 €
Spit-roasted beef rib "Charolaise"
- Picanha de veau à la broche (servi rosé) 29 €
Spit-roasted veal "picanha"
- 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 € |
| La broche du jour Daily spit... | |
| 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

Riz sauvage façon risotto

Wild risotto rice

Gratin d'épinards champignons

Spinach and mushrooms gratin

Et les autres

And the others

Fondue de poireaux safrané

Leeks fondue with saffron

Salade verte

Green salad

Navets braisés, miel-épices douces

Braised turnip, honey and sweet spices

Endives à l'orange

Chicory with orange 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>Puff pastry brioche, vanilla and chestnut ice-cream</i> | 13 € |
| Notre tiramisu de l'Atelier <i>Our tiramisu</i> | 12 € |
| Gratin de fruits exotiques <i>Exotic fruits gratin</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€