



CARTE PRINTEMPS 2019 SPRING 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...

- * **Lieu jaune façon "gravlax-fumé", duo de fenouil** 18 €
Marinated pollack and fennel
- * **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
- Légumes du moment, huile d'olive citron, mayonnaise câpres-estragon** 17 €
Jar of vegetables, capers and tarragon mayonnaise
- Notre entrée du jour** 16 €
Our daily starter
- Terrine de Lapin, saveur asperges** 21 €
Rabbit terrine, asparagus flavor
- Ardoise charcutière (à partager)** 22 €
Slate butcher

Pour Suivre...

To continue...

- * **Volaille fermière du Maine "à la broche" (portion 1/4)** 23 €
Spit-roasted free-range chicken
- * **Poisson du marché "à la plancha"** 26 €
Daily fish à la plancha
- * **Magret de canard "juste rôti à la broche"** 31 €
Duck breast on the spit
- Tranche de cuissot de porcelet à la broche** 28 €
Slice of haunch piglet on the spit
- Côte de Bœuf "Charolaise" pour 2 (1,1kg) 40 minutes** 89 €
Spit-roasted beef rib "Charolaise"
- L'Agneau "à la broche"** 30 €
Spit-roasted lamb
- Poisson du Marché "à la broche "** 28 €
Daily fish on the spit
- Pigeon breton "à la broche"** 39 €
Pigeon from brittany on the spit
- La broche du jour**
Daily spit...

Choisissez votre accompagnement...

Choose your accompaniment...

La seconde garniture 6€

The second garnish

Les gratinés

Gratins

Gratin dauphinois

Potatoes gratinated with cream and garlic

Risotto aux petits pois

Risotto garden peas

Gratin d'épinards champignons

*Spinach and mushrooms gratin
spicies*

"Tombée" de choux-fleur-romanesco

A frying pan full of cauliflower-romanesco cabbage

Et les autres

And the others

Carottes citronnelle

Carrots lemongrass

Salade verte

Green salad

Navets braisés, miel-épices douces

Braised turnip, honey and sweet

Pour terminer

To finish

- | | |
|--|------|
| * Cantal, confitures de figues | 12 € |
| <i>Cantal cheese with fig jam</i> | |
| * Choc'Banane et son sorbet | 11 € |
| <i>Dark chocolate cream with banana and sorbet</i> | |
| * Terrine de pamplemousse, sauce thé | 10 € |
| <i>Grapefruit terrine with tea sauce</i> | |
| Brioche Feuilletée, et sa glace | 14 € |
| <i>Puff pastry brioche, with ice-cream</i> | |
| Notre tiramisu de l'Atelier | 13 € |
| <i>Our tiramisu</i> | |
| Meringue - Fraises | 13 € |
| <i>Strawberry meringue</i> | |
| Ananas rôti "à la broche" avec son sorbet | 13 € |
| <i>Spit-roasted pineapple with sorbet</i> | |

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

Entrée + Plat + Dessert 36 €

* **Menu "Dîner"**
Set Menu "Dîner"

Entrée + Plat + Dessert 39 €

Starters + Main dish + Dessert

Starters + Main dish + Dessert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28€

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€