



CARTE ETE 2019 SUMMER 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...

- * **Autour de la tomate 2019** **18 €**
Around the tomato 2019
- * **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
- Œufs parfaits et salade de lentilles, chips de lard** **17 €**
Eggs perfect, and lentils salad, bacon chips
- Notre entrée du jour** **16 €**
Our daily starter
- Tartare de maigre, légumes croquants, saveurs sesame-coriandre** **20 €**
Meagre tartar, crunchy vegetables, sesame-coriander flavors
- 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
- Poitrine de porc en deux façons à la broche** **28 €**
Porc belly in two ways 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 d'épeautre

Spelled risotto

Gratin d'épinards champignons

Spinach and mushrooms gratin

"Tombée" de sucrine et oignons nouveaux

A frying pan full of green salad and new onions

Et les autres

And the others

Fenouil-vanilleen cocotte

Fennel-vanilla in casserole

Salade verte

Green salad

Gratin d'artichauts et parmesan

Artichokes gratin and parmesan

Pour terminer

To finish

- | | |
|--|-------------|
| * Cantal, confitures de figues | 12 € |
| <i>Cantal cheese with fig jam</i> | |
| * Choc'Framboise et son sorbet | 11 € |
| <i>Dark chocolate cream with raspberries 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> | |
| Prunes rafraîchies, sable Breton et sa glace caramel au beurre salé | 13 € |
| <i>Fresh plums, Breton shortbread and salted butter caramel ice cream</i> | |
| Crème brûlée café et sa glace, poire pochée | 13 € |
| <i>Coffee creme brulee and ice cream, poached pear</i> | |
| Fruit rôti "à la broche" avec son sorbet | 13 € |
| <i>Spit-roasted fruit 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€