



CARTE HIVER 2020 WINTER MENU 2020

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

Pour commencer...

To begin...

- * **Œufs parfaits et pois cassés-cerfeuil** 17 €
Eggs perfect, and splits peas-chervil
- * **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
- Croutillants de truite de mer, betteraves-mâches** 17 €
Flaky pastry filled with sea trout
- Notre entrée du jour** 16 €
Our daily starter
- Saint Jacques snackées, saveurs salsifis-shitaké** 21 €
Snack scallops, salsify-japanese mushrooms
- 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
- Côte de veau à la broche** 31 €
Veal chop on the spit
- Côte de Bœuf "Charolaise" pour 2 (1,1kg) 40 minutes** 89 €
Spit-roasted beef rib "Charolaise"
- Le Porc "à la broche"** 30 €
Spit-roasted Pork
- 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...

Volaille de Bresse entière pour 2/3 personnes

Spit Roasted Whole poultry from Bresse

110€

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 de riz sauvage

Wild rice risotto

Gratin d'épinards champignons

Spinach and mushrooms gratin

"Tombée" de choux fleurs et noisettes

A frying pan full of cauliflower and hazelnuts

Et les autres

And the others

Endives à l'orange

Chicory, orange savor

Salade verte

Green salad

Gratin de potimarron et parmesan

Pumpkin gratin and parmesan

Pour terminer

To finish

- * **Brie de Meaux aux noix, compotées de fruits secs** 12 €
Brie de Meaux with nuts, stewed dried fruits
- * **Choco poire et son sorbet** 12 €
Dark chocolate cream with pear and sorbet
- * **Terrine de pamplemousse, sauce thé** 10 €
Grapefruit terrine with tea sauce
- Brioche Feuilletée, et sa glace** 14 €
Puff pastry brioche, with ice-cream
- Ananas rafraîchis, sorbet mangue et biscuit cococ** 13 €
Refreshed pineapple, mango sorbet and cococnut biscuit
- Cheese cake marron et sa glace** 13 €
Chestnut cheese cake and ice cream
- Fruit rôti "à la broche" avec son sorbet** 13 €
Spit-roasted fruit with sorbet

*** Menu "Déjeuner"**

Set Menu "Lunch"

Entrée + Plat + Dessert 37 €

Starters + Main dish + Dessert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29€

Starters + Main dish + Dessert

*** Menu "Dîner"**

Set Menu "Dîner"

Entrée + Plat + Dessert 40 €

Starters + Main dish + Dessert

*** Menu Dégustation**

Set Menu "Degustation"

4 plats + 2 desserts 79€ 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€