

Déjeuner et dîner : menu carte

Entrée, plat, dessert : **36 €**

Entrée plat ou plat dessert : **33 €**

Les entrées

Filet de maquereau cuit à basse température, crème de moutarde au moût de raisin, oignons nouveaux

Aubergines confites en chermoula, croquants aux graines et fruits secs, cromesquis crémeux

Les plats

Daurade royale en filet mariné basilic et citron vert, fenouil braisé, galette de quinoa

Tournedos de magret de canard, farce fine aux herbes, chutney de saison, orzo et jus de viande

Les desserts

Entremets mousse amandes, compotée de pêches et sorbet verveine

Capuccino gourmand de l'Atelier et soupçon de noisettes

Déjeuner et dîner : menu gourmand à 49€

Entrée, plat, dessert

Les fromages affinés par Marie Quatrehomme (M.O.F.) : 12€

Les entrées

Asperges blanches en croûte de noisettes, Burrata fumée des Pouilles et condiments

Le tourteau en accras, soupe glacée de petits pois au lait de coco et ketchup épicé maison

Caille en terrine et en habits verts, la cuisse confite au thym, glace à l'oignon et au vin rouge

Les plats

La bouillabaisse de l'Atelier

Filet de sole cuite à basse température, asperges et légumes d'été, condiments gourmands cacahuète

Entrecôte Aubrac (350g), pommes purée maison, compotée d'oignons au vin et jus corsé

Ris de veau croustillant rôti au thym citron, Fettucine du Piémont à la crème de morilles, jus de veau

Les desserts

Chocolat extra bitter et framboises fraîches, sarrazin en deux textures

Sablé au sabayon chocolat, noix de pécan et sa glace

Entremets mousse amandes, compotée de pêches et sorbet verveine

Capuccino gourmand de l'Atelier et soupçon de noisettes

Palette de 3 glaces et sorbets, tuile craquante aux agrumes et amandes

MENU DEGUSTATION

85 €

**Servi pour l'ensemble de la table
jusqu'à 13H30 pour le déjeuner et 21H30 pour le dîner**

Les asperges

blanches en croûte de noisettes, Burrata fumée des Pouilles et condiments

Le tourteau

en accras, soupe glacée de petits pois au lait de coco et ketchup épicé maison

La caille

en terrine et en habits verts, la cuisse confite au thym, glace à l'oignon et au vin rouge

Les gambas

dans un jus de bouillabaisse et poisson de la pêche du jour

Le clin d'œil du chimiste

glace citron et vodka

L'entrecôte Aubrac

pommes purée maison
compotée d'oignons et jus corsé

ou

Le ris de veau

croustillant rôti au thym citron
Fettucine du Piémont à la crème de morilles

Les gourmandises de l'Atelier

sablé au sabayon chocolat, noix de pécan et sa glace
entremets mousse amandes, compotée de pêches et sorbet verveine
chocolat extra bitter et framboises fraîches, sarrazin en deux textures

**Pour accompagner ce menu, nous vous proposons une sélection de 6 vins au verre (8cl)
en harmonie avec chaque plat : 30 €**

Toutes nos glaces et sorbets sont faits « maison » et turbinés au moment.

Viande origine France

Le pain est fourni par Jean-Luc Poujauran, le fromage par Marie Quatrehomme.

Pour le déjeuner uniquement du mardi au samedi

- FORMULE A L'ARDOISE:

Entrée + plat : 24,00€

Plat + dessert : 22,00€

Entrée + plat + dessert : 27,00€

- MENU AFFAIRES : 39,00€

Une entrée et un plat

ou

au choix dans le menu gourmand

Un plat et un dessert

- MENU ENFANT : 17,00€

LUNCH AND DINNER

Starter, main course and dessert : €36
Starter and main course or main course and dessert : €33

Starters

Fillet of mackerel cooked at low temperature, cream of mustard, grape must, new onions

Eggplant confit in chermoula, crunchy with seeds and dried fruits, creamy croques

Main courses

Royal sea bream filet marinated with basil and lime, braised fennel, quinoa pancake

Duck breast tournedos, fine herbal stuffing, seasonal chutney and orzo

Desserts

Almond mousse pudding with peach compote and verbena sorbet

Atelier's gourmet Capuccino with a hint of hazelnuts

LUNCH AND DINNER : gourmet menu at €49
Starter, main course and dessert

Assorted cheese plate from famous Marie Quatrehomme: €12

Starters

White asparagus with hazelnut crust, smoked Burrata from Apulia and condiments

Crab "accras", glazed pea soup with coconut milk and homemade spicy ketchup

Quail terrine in green clothes, confit leg with thyme, onion ice cream and red wine

Main courses

La bouillabaisse: the Atelier's own fish soup with seafood and fish - a meal in itself!

Filet of sole cooked at low temperature, asparagus and summer vegetables, peanuts

Crispy veal sweetbreads roasted with lemon thyme, Fettuccine with cream of morels

Aubrac rib steak (350g), homemade mashed potatoes, stewed wine onions

Desserts

Extra bitter chocolate and fresh raspberries, buckwheat in two textures

Shortbread with chocolate sabayon, pecans and ice cream

Almond mousse pudding with peach compote and verbena sorbet

Atelier's gourmet Capuccino with a hint of hazelnuts

A selection of 3 ice-cream and sorbets, feathery light biscuit with almonds

SIX COURSE TASTING MENU

85 €

This menu is available for the entire table only
until 1:30 p.m. for lunch and 9:30 p.m. for dinner

Asparagus

White with hazelnut crust, smoked Burrata from Apulia and condiments

Crab

accras glazed pea soup with coconut milk and homemade spicy ketchup

Quail

terraine in green clothes, confit leg with thyme, onion ice cream and red wine

Gambas

king prawns with bouillabaisse fish soup, and fish from the catch of the day

The wink of the chemist

lemon ice-cream and vodka

Rib steak

homemade mashed potatoes
wine onions and strong juice

or

Veal sweetbread

roasted with lemon thyme
Fettuccine with cream of morels

Atelier's sweets

shortbread with chocolate sabayon, pecans and ice cream
almond mousse pudding with peach compote and verbena sorbet
extra bitter chocolate and fresh raspberries, buckwheat in two textures

With the tasting menu, we offer a matched wine package of six glasses (8cl)
in harmony with each course: 30 €
(to fully enjoy this menu, please allow a minimum of 2 hours)

The bread comes from the famous Poujauran bakery
and the cheese from equally well-known Marie Quatrehomme
Ice cream and sorbet are home made. Meat is from France.

Only for lunch from Tuesday to Saturday

- PROPOSALS ON THE SLATE :

Starter + main course : € 24,00

Main course + dessert : € 22,00

Starter + main course + dessert : € 27,00

- BUSINESS MENU : € 39,00

Starter + main course
or **choice in the gourmet menu**

Main course + dessert