

# L'ATELIER

---

*Gastronomie contemporaine  
et art du partage.*

Nos assiettes à partager (ou à déguster seul.e !),  
offrent une expérience sensorielle unique.

Chaque assiette est une explosion de saveurs,  
mêlant des goûts variés et raffinés.

Un voyage gastronomique où chaque bouchée  
est une invitation au partage et à la découverte !

Tous nos prix affichés sont en TTC.

Origine des viandes : Volaille, canard, cochon : FR | Agneau : UE

Modes de règlements acceptés : Carte bancaire, Visa, Mastercard, espèces.

# Menu Le Voyage 43€

*Entrée, plat et dessert au choix sur notre carte*

*Menu dans son intégralité, dessert à choisir dès la prise de commande*

## Entrées à partager

Aubergine grillée, caviar fumé féta	10€
Maki de féra, chou-fleur, mousseline vanille	13€
Tataki de thon, piperade à notre façon	13€
 Concombre façon tzatziki, truite gravelax	12€
 Potimarron à la flamme, orange et noisettes	10€

## Plats

Jambe de Poulpe rôtie, mousseline de potimarron	31€
Truite de Marlens poêlée, mousseline artichauts et agrumes	29€
Risotto d'épeautre, poires et safran	29€
Souris d'agneau confite façon couscous	29€
Suprême de Volaille rôti, mousseline de pomme de terre	29€

## Desserts à partager

Riz au lait, agrumes	9€
Cannelés façon muffin (2 pièces)	10€
Choux crème au parfum végétal et poires (2 pièces)	10€
Mousse au chocolat, gavottes	11€
Autour de la figue, Lillet et glace vanille	13€

## Menu Jeune gastronome 25€

*Menu servi aux enfants de moins de 12 ans*

Entrée : Velouté de champignons

Plat : Poisson du moment ou volaille, mousseline de pomme de terre

Dessert : Glace vanille, chocolat, passion,...