

# 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

Tataki de thon, piperade	13€
Concombre aneth, truite	12€
 Aubergine grillée caviar fumé, féta	10€
Maki de féra, chou-fleur, mousseline vanille	13€
 Tomate grillée, espuma mozzarella, pistou	10€
 Carottes à la flamme, oranges et noisettes	10€
Méchouia, œuf dur, thon	11€
Melon nature, jambon de magret séché	11€

## Plats

*3 propositions qui évoluent tous les jours*

Une viande, un poisson, un risotto ou un plat de pâtes  
*-Voir les suggestions du jour sur l'ardoise-*

## Desserts à partager

Riz au lait, agrumes	9€
Cannelé façon muffin (2 pièces)	10€
Choux pêche verveine (2 pièces)	10€
Mousse au chocolat, gavottes	11€
Poêlée de fraises, antésite, sablé breton	9€
Sorbet et glace au choix, meringues (2 boules au choix : vanille, chocolat, fraise)	9€

## Menu Jeune gastronome 25€

*Menu servi aux enfants de moins de 12 ans*

Entrée : Melon nature

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

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