

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

 Betterave rôtie en crue et cuit, ail noir et féta	10€
Tartare de féra, chou-fleur, mousseline vanille	13€
Tataki de thon, pousses de soja, noix et coriandre	13€
Topinambours légèrement crémés en salade, truite façon Gravelax	12€
 Potimarron à la flamme, orange et noisettes	10€

Plats

Filet de dorade poêlée, 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 rôtie, mousseline de pomme de terre	29€

Assiette de fromage

Reblochon, Tomme de Savoie et Abondance	13€
---	-----

Desserts à partager

Riz au lait, agrumes	9€
Cannelés façon muffin (2 pièces)	10€
Tarte au citron et kalamansi	11€
Mousse au chocolat, gavottes	11€
Finger façon tatin et mousse 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,...



 *Végétarien*

Le Voyage Menu 43€

Starter, course and dessert of your choice from our menu

Complete menu, dessert to choose from when ordering

Starters to share

 Raw and cooked roasted beets, black garlic and feta	10€
Féra tartare, cauliflower, vanilla mousseline	13€
Tuna tataki, soy sprouts, walnuts and coriander	13€
Lightly creamed Jerusalem artichokes in salad, Gravelax-style trout	12€
 Flamed pumpkin, orange and hazelnuts	10€

Dishes

Pan-fried sea bream fillet, pumpkin mousseline	31€
Pan-fried Marlens trout, artichoke and citrus mousseline	29€
Spelled, pear and saffron risotto	29€
Couscous style confit lamb shank	29€
Roasted poultry supreme, potato mousseline	29€

Cheese plate

Reblochon, Tomme de Savoie et Abondance	13€
---	-----

Desserts to share

Rice pudding, citrus	9€
Muffin-style fluted cookies (2 pieces)	10€
Lemon and kalamansi tart	11€
Chocolate mousse, gavottes	11€
Finger tatin and vanilla mousse	11€

Menu : Young Gourmet 25€

Menu served to children under 12 years old

Starter: Mushroom soup

Dish: Fish of the moment or poultry, potato mousseline

Dessert: Vanilla ice cream, chocolate, lime or chocolate moelleux,
vanilla ice cream

 Veggie