

L'Atelier

BISTRO

MENU DÉJEUNER (le midi hors we et jours fériés)
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€ | Entrée - Plat - Dessert 25€

ENTRÉE :

Crème de Courge, oeuף parfait Hervé This

-OU-

Taboulé de chou-fleur

PLAT :

Filet de canette et carottes, sauce à la mûre

-OU-

Aile de raie à la Grenobloise, purée aux herbes

PLANCHE DE FROMAGES : Maison Beillevaire de Machedoul +8€/pers

DESSERT :

Tarte pomme-grenade, crème glacée vanille

-OU-

Pot de crème Vanille, Madeleine de Commercy

Le chef Xavier Giraudet vous propose une cuisine faite maison et élaborée à partir de produits bruts.
Nos viandes sont d'origine française et européenne.

***Produit de notre potager**



L'Atelier

BISTRO

MENU DÉCOUVERTE

36€

ENTRÉE :

Pâté croûte de mon chef
Crème de Courge, oeuf parfait Hervé This
Taboulé de chou-fleur, grenades, noix et graines de courge
Tartare de saumon aux raisins de mer

PLAT :

Daube de paleron de boeuf à la Provençale
Waterzoï de poisson à la Thai
Risotto champignons de Ludo
Boudin noir, pomme-purée

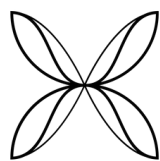
PLANCHE DE FROMAGES : Maison Beillevaire de Machecoul +8€/pers

DESSERT :

Baba au rhum
Millefeuille vanille
Tiramisu
Praliné feuilleté chocolat, crème glacée pistache

Le chef Xavier Giraudet vous propose une cuisine faite maison et élaborée à partir de produits bruts.
Nos viandes sont d'origine française et européenne.

***Produit de notre potager**



L'Atelier

BISTRO

LA CARTE

LES ENTRÉES :

Huîtres n2 de Pen-Bron : par 6 ou 9	15€ ou 19€
Crème de Courge, oeuf parfait Hervé This	12€
Tartare de saumon aux raisins de mer	12€
Pâté croûte de mon chef	16€
Taboulé de chou-fleur, grenades, noix et graines	12€
Foie gras au torchon, brioche	20€

LES PLATS :

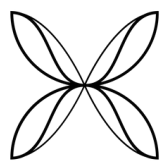
Risotto de champignon de Ludo	18€
Boudin noir, pomme purée	20€
Daube de paleron de boeuf à la Provençale	24€
Waterzoï de poisson à la Thai	24€
Côte de Boeuf Hereford, pommes grenailles (pour 2 pers. min)	10€/100gr

FROMAGES & DESSERTS :

Planche de fromages <i>Maison Beillevaire</i>	8€/pers
Tiramisu	8€
Baba au rhum	8€
Millefeuille vanille	8€
Praliné feuilleté chocolat, crème glacée pistache	8€

Le chef Xavier Giraudet vous propose une cuisine faite maison et élaborée à partir de produits bruts.
Nos viandes sont d'origine française et européenne.

***Produit de notre potager**



L'Atelier

BISTRO

LE PETIT GOURMET

20€ | Pour nos convives jusqu'à 12 ans | servi en portion adaptée

ENTRÉE :

Crème de Courge, oeuf parfait Hervé This
Taboulé de chou-fleur, grenades, noix et graines de courge
Pâté croûte de mon chef

PLAT :

Boudin noir, pomme-purée
Daube de paleron de boeuf à la Provençale
Waterzoï de poisson à la Thai
Risotto champignons de Ludo

DESSERT :

Pot de crème Vanille, Madeleine de Commercy
Praliné feuilleté chocolat, crème glacée pistache
Millefeuille vanille
Tiramisu

Le chef Xavier Giraudet vous propose une cuisine faite maison et élaborée à partir de produits bruts.
Nos viandes sont d'origine française et européenne.

***Produit de notre potager**