

*L'Atelier vous accueille de 12h à 14h et de 19h00 à 21h00*

***Pour débiter***

Salade de topinambours, pamplemousse et noisettes, Chou kale, pickles d'oignons rouges et graines de moutarde.	22 €
Foie gras poêlé, houmous au curcuma, Poire pochée et cèpes.	27 €
Tartare de Saint Jacques, kumquat, Pesto de fane de carottes au sésame.	29 €

***Pour continuer***

Mini courge farcie à la châtaigne et noisettes, Champignons des bois, jaune d'œuf confit.	32€
Ravioles de daube de sanglier à la provençale, Jeune carottes et oignons confits.	38 €
Pavé de lieu jaune légèrement fumé, compotée d'oignons, Endives braisées, jus de betterave à l'orange.	39 €
Magret de canard, lasagnes de volaille aux olives, Epinards fondants à l'huile d'olive, crumble d'olives noires, Raisins blancs confits au jus de viande.	40€

***Pour terminer en douceur***

Plateau de fromages affinés de chez « Fanon », confitures.	24 €
Riz au lait de coco crémeux, ananas caramélisé, Espuma façon Piña Colada.	14 €
Tiramisu à l'assiette, crème de mascarpone, Praliné noisette, opaline de cacao.	14 €
Mandarine en trompe-l'œil, biscuit au riz soufflé.	14 €

**Nous vous proposons un menu**

**Entrée, plat, dessert**

**70€**

**Jusqu'à 20h45**

**Supplément fromage (à la place du dessert) 8€**

*Pour nos jeunes gastronomes, jusqu'à 12 ans,  
Le chef vous propose un menu plat et dessert  
26€*