

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

***Pour débiter***

Salade de topinambours, pamplemousse et noisettes, 22 €  
Chou kale, pickles d'oignons rouges et graines de moutarde.

Foie gras poêlé, houmous au curcuma, 27 €  
Poire pochée et champignons des bois.

Tartare de Saint Jacques, kumquat, 29 €  
Pesto de fane de carottes au sésame.

***Pour continuer***

Courge « muscade » rôties miel romarin, châtaigne, 32€  
Velouté de cucurbitacées, champignons des bois, jaune d'œuf confit.

Ravioles de daube de sanglier à la provençale, 38 €  
Jeune carottes et oignons confits.

Pavé de lieu jaune légèrement fumé, compotée d'oignons, 39 €  
Endives braisées, jus de betterave à l'orange.

Magret de canard, lasagnes de volaille aux olives, 40€  
Epinards fondants à l'huile d'olive, crumble d'olives noires,  
Raisins blancs confits au jus de viande.

***Pour terminer en douceur***

Plateau de fromages affinés de chez « Fanon », confitures. 24 €

Riz au lait de coco crémeux, ananas caramélisé, 14 €  
Espuma façon Piña Colada.

Tiramisu à l'assiette, crème de mascarpone, 14 €  
Praliné noisette, opaline de cacao.

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€**