



L'ATELIER

LE FOIE GRAS	21.00 €
Escalope de foie gras poêlé, compotée d'oignon, gel de Porto blanc, toast melba	
LA SAINT-JACQUES	16.00€
Corolle de Saint-Jacques, crème Dubarry aux œufs de saumon sauvage, sauce aigrelette, minestrone de kiwi jaune	
CROMESQUIS	15.00 €
Cromesquis de volaille frit panko, bouillon thaï, pousses de soja, Coriandre fraîche	

A PARTAGER

LE BŒUF	25.00 €
Tataki de bavette d'ail marinée au soja sucré salé, julienne de légumes et pleurotes, sauce thaï	
LE ROLL'S	18.00 €
Pain Brioché Japonais, crabe, céleri rémoulade, mayonnaise pamplemousse, pickles	

TERRE & MER, INGRÉDIENTS DE SAISON

L'BONE	28.00 €
L'bone de bœuf, écrasé de pommes de terre, épices ail de ours, Choux kale frit, sauce poivre	
LA GAMBAS	30.00 €
Queues de gambas pochées dans un beurre au curry vert, piperade de poivrons à l'origan, langue d'oiseau	
LE BAR	35.00€
Pavé de bar de ligne sauvage grillé, asperges glacées à blanc, sauce Escabèche et moules de Normandie	

GOURMANDISES

SELECTION DE FROMAGES AFFINES « Le temps d'un Fromage »	12.00 €
€	
LE MILLE-FEUILLES	11.00€
Mille-feuilles crème pâtissière à la vanille de Madagascar, poire caramélisée	
LE BISCUIT CHOCO	12.00 €
€ Biscuit chocolat, ganache montée, sirop café cognac et confit de griottes	
PARFAIT GLACE	11.00€
Eau onctueuse au kirsch, parfait glacé à la pistache, amandes et noisettes caramélisées	