

MENU 28 € *Entrée + plat ou plat + dessert*

MENU 35 € *Entrée + plat + dessert*

*(Composez vos Menus parmi les entrées, plats et desserts ci-dessous notés d'un astérisque *)*

MENU DEGUSTATION 65 €

*Le Chef vous propose son Menu Dégustation pour l'ensemble de la table.
Ce Menu est composé de plusieurs de nos entrées, un poisson, une viande
et notre farandole de desserts accompagnée d'une coupe de champagne.*

LES ENTREES

Prix TTC à la carte

Gaspacho de chair de tourteau à la menthe.	15.00 €
Velouté froid de laitue, asperges blanches, avocat et betterave.*	12.00 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre.	16.00 €
Foie gras mi- cuit maison.	16.00 €
Œuf mollet en gelée, menthe poivrée et légumes de saison.*	11.00 €
Tarte de fromage frais aux herbes, asperges vertes et carottes.*	13.00 €
Salade de mâche et Saint Jacques rôties.	16.00 €
Huître fines de Claire n°3.(Oléron 17)	16.00 €
Croquettes de poisson du marché et son émulsion à l'huile d'olive.*	12.00 €



*La Sélection de pains frais que nous vous proposons pour accompagner votre repas,
est confectionnée au jour le jour par notre ami boulanger Sylvain Coyard,*

Boulangerie Maison Coyard à Bry sur marne.

LES PLATS

Prix TTC à la carte

Rognons de veau déglacés au Cognac et ses tagliatelles fraîches.	26.00 €
Filet de bœuf tapé au poivre et frites fraîches maison.	36.00 €
Pavé d'espadon poêlé, petits pois frais et fèves au lard, soufflé d'espadon.*	21.00 €
Saint-Jacques poêlées et gambas à la manière d'un risotto, parmesan et citron vert.	26.00 €
Dos de merlu fumé minute aux herbes de Provence et mini légumes.*	20.00 €
Déclinaison de Saint-Jacques de l'Atelier. (Quatre noix de St Jacques rôtis accompagnées de quatre garnitures différentes).	32.00 €
Foie de veau en persillade et tagliatelles fraîches.	19.00 €
Choux farci de joue de bœuf braisée et foie gras, carottes à l'estragon.*	21.00 €
Tourte de poulet de Bresse aux blettes et oignons confits en deux temps.*	21.00 €
Ris de veau pané aux quatre épices et risotto crémeux au parmesan.	32.00 €
Plat Végétarien ou Vegan. (Plat composé d'une galette de légumes du marché et autres légumes de saison).	19.00 €

FROMAGE

Assiette de Brie Truffé de la ferme Rothschild « Le Délice de Favières » 10.00 €

Le Chef Christophe Degeilh, Maître Restaurateur, vous propose une carte élaborée à partir de produits frais et de saison et reste à votre disposition pour un service traiteur sur mesure (buffet, réceptions, chef à domicile, plateaux repas....).

LES DESSERTS

Prix TTC à la carte

La Farandole Gourmandises de l'Atelier à partager	15.00 €
Bavarois à la banane sur son biscuit joconde, rafraichit de son sorbet mangue maison.*	13.00 €
Mille feuilles tout chocolat et glace maison au chocolat Valrhona.*	13.00 €
Tarte framboises et pistache, glace maison yaourt et thym citron.*	11.00 €
Carpaccio de tomates sucrées multi colores et sorbet maison kiwi et menthe.*	11.00 €
Café plus que gourmand de l'Atelier.* (sup 1€ si inclus dans les menus).	12.00 €
Coupe fraîcheur de l'Atelier, glaces et sorbets maison 3 boules au choix.	9.00 €



Etre « Maitre Restaurateur », c'est proposer une cuisine élaborée sur place, par une équipe de professionnels, à base de produits bruts, frais et de qualité, issus d'un arrivage quotidien.

Ce titre d'Etat, sujet à un audit de contrôle, a été décerné à Christophe Degeilh en 2013.



Le Label « Produits d'Ici et Cuisiné Ici » est un label décerné par le Conseil Régional et sert à sensibiliser les consommateurs à consommer des produits locaux.