

MENU 30 € *Entrée + plat ou plat + dessert*

MENU 37 € *Entrée + plat + dessert*

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

MENU DEGUSTATION 85 €

Le Chef vous propose son Menu Dégustation pour l'ensemble de la table.

Ce Menu est servi en sept services,

Et est accompagnée d'une coupe de champagne au dessert.

LES ENTREES

Prix TTC à la carte

Gaspacho de légumes du marché et chair de tourteau à la menthe.	16.00 €
Gambas menthe et kadaif, glace avocat pamplemousse.*	14.00 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre.	17.00 €
Terrine de foie gras maison et chutney d'oignons rouges.	18.00 €
Purée de carotte et ribambelle de légumes croquants du marché.*	14.00 €
Œuf poché aux épinards, tuile de parmesan et galette de polenta.*	13.00 €
Salade de mâche et Saint Jacques rôties.	16.00 €
Huîtres fines de Claire n°3 par 6. (Oléron 17)	16.00 €
Terrine de canard maison, foie gras, pommes et cramberies.*	13.00 €



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 €
Râbles de lapin à l'estragon, purée de petits pois et légumes du marché*.	22.00 €
Saint-Jacques poêlées et gambas à la manière d'un risotto, parmesan et citron vert.	26.00 €
Carré de porc au romarin, cuisson basse température et artichauts violets.*	23.00 €
Déclinaison de Saint-Jacques de l'Atelier. (Quatre noix de St Jacques rôtis accompagnées de quatre garnitures différentes).	32.00 €
Pavé de cabillaud en écailles de pommes de terre, ratatouille au thym-citron.*	20.00 €
Pavé d'espadon grillé aux épices, tomates, coriandre et fenouil confit.*	23.00 €
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 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 de Gourmandises de l'Atelier à partager.	15.00 €
La voie chocolatée, fraîche, douce et croquante.*	14.00 €
Bavarois et glace café, crème légère vanillée et spéculos.*	14.00 €
Macaron géant à la crème citron et glace maison citron basilic.*	13.00 €
Blanc mangé coriandre et pamplemousse, sorbet maison pomelo.*	12.00 €
Café plus que gourmand de l'Atelier.*	
(sup 1€ si inclus dans les menus).	12.00 €
Thé plus que gourmand de l'Atelier.*	
(sup 2€ si inclus dans les menus).	12.00 €
Coupe fraîcheur de l'Atelier, glaces et sorbets maison 3 boules au choix.	9.00 €



Etre « Maître 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 puis renouvelé en 2017.



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.