

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 asterix \*)*

## 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 €
Salade de poireaux vinaigrette, chou-rave et pickles de choux fleur.*	11.00 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre.	15.00 €
Foie gras mi- cuit maison.	16.00 €
Velouté de topinambours, haddock fumé et pommes de terre.*	11.00 €
Poêlée d'encornets aux piquillos et son émulsion de céleri.*	11.00 €
Salade de mâche et Saint Jacques rôties.	16.00 €
Huître fines de Claire n°3.(Oléron 17)	16.00 €
Œuf mollet et sabayon persillé, tombée d'épinards aux pignons de pin.*	11.00 €



*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 €
Dos de cabillaud au chorizo, compotée de choux aux petits légumes.*	21.00 €
Saint-Jacques poêlées et gambas à la manière d'un risotto, parmesan et citron vert.	26.00 €
Boudin noir aux pommes fruits, écrasé de pommes de terre fumé et lardons, émulsion de lard fumé.*	19.00 €
Déclinaison de Saint-Jacques de l'Atelier. (Quatre noix de St Jacques rôtis accompagnés de quatre garnitures différentes).	32.00 €
Foie de veau en persillade et tagliatelles fraîches.	18.00 €
Filet de maquereau à la moutarde à l'ancienne, pâtes maison à l'encre de seiche et coques fraîches.*	19.00 €
Suprême de volaille fermier poché au bouillon, gambas rôties et coulis de la mer, tombée de tomates et oignons rouges.*	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 €
Sphère croquante au chocolat, crème légère framboises et menthe, biscuit moelleux chocolat noir.*	13.00 €
Tarte au citron, légère et meringuée.*	11.00 €
Crumble de pain d'épices, poêlée d'ananas et raisins secs, sorbet mangue maison.*	11.00 €
Tarte sablée aux pommes, glace vanille maison, dattes et noix de pécan.*	11.00 €
Café plus que gourmand de l'Atelier.*	12.00 €

(sup 1€ si inclus dans les menus).



*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.*



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