

MENU Enfant 15 € *Burger maison frite ou filet de poisson rizotto, glace maison ou moelleux chocolat, boisson.*

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 €
Pavé de saumon confit à l'aneth, fenouil confit et vinaigrette anisée.*	16.00 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre.	17.00 €
Foie gras maison cuisson basse température et confiture de figes.	18.00 €
Polenta poêlée à la sarriette, avocat frais et œuf poché.*	15.00 €
Salade de carottes multicolores, pignons de pin et coriandre, vinaigrette à l'orange.*	13.00 €
Salade de mâche et Saint Jacques rôties.	16.00 €
Huîtres fines de Claire n°3 par 6. (Oléron 17)	16.00 €
Velouté de châtaignes et foie gras poêlé au poivre Indien.*	15.00 €



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 lieu noir et lard en biscuit, crème d'oignon et persil. *	23.00 €
Saint-Jacques poêlées et gambas à la manière d'un risotto, parmesan et citron vert.	26.00 €
Bourguignon de bœuf revisité en basse température, tomate et pommes risselées.*	23.00 €
Déclinaison de Saint-Jacques de l'Atelier. (Quatre noix de St Jacques rôtis accompagnées de quatre garnitures différentes).	32.00 €
Carré d'agneau persillé en basse température, croquette de pied d'agneau aux petits Paris.*	23.00 €
Ravioles de saumon aux épinards et gingembre, émulsion d'étrilles.*	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 »	11.00 €
--	---------

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 €
Dôme au chocolat noir, insert fruits rouges et biscuit soufflé, sorbet chocolat orange.*	15.00 €
Bavarois de pomme granny, sablé aux amandes, sorbet smith.*	14.00 €
Religieuse de passion, sorbet mangue menthe.*	13.00 €
Cheese Cake à la poire et sorbet poire badiane.*	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.

