

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 €
Gambas frits sur ananas poêlé et purée de patates douces.*	14.00 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre.	17.00 €
Foie gras maison cuisson basse température et confiture de figues.	18.00 €
Poêlée de champignons et velouté crémeux, glace des bois.*	16.00 €
Brouillade d'œuf au champagne et saumon fumé maison.*	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 lièvre maison, foie gras, airelles et jus de raisin réduit.*	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 €
Filet de veau aux olives en basse température, purée lisse de carottes jaunes et mini carottes croquantes. *	23.00 €
Saint-Jacques poêlées et gambas à la manière d'un risotto, parmesan et citron vert.	26.00 €
Confit de canard revisité en douze heures de cuisson, poireau, échalotes confites et pommes de terre.*	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 croûte, oignons rouges piment et salicornes, purée de lentilles corails.*	20.00 €
Filet de poisson du marché, farci au beurre de crevettes, poêlée de fèves et cocos plats au lard.*	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 €
Tartelette au chocolat Valrohna, glace chocolat gingembre et guimauve moelleuse.*	15.00 €
Amandine pistache et orange meringuée.*	14.00 €
Chouquette et pralinette aux myrtilles, glace pralin maison.*	13.00 €
Mille feuilles pâtissier, choco blanc et citron vert, mix fraîcheur vanille et yuzu .*	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.*