

## ENTREES

CAPPUCINO DE CHAMPIGNON	13
GRATIN DE CABILLAUD Bisque crémée, petits légumes	15
FOIE GRAS MAISON AU NATUREL ECLATS DE PISTACHE Sorbet de betteraves rouge au vinaigre balsamique et muscat de Frontignan	16
NOIX DE SAINT-JACQUES Marinées passion citron vert	20
TATIN DE FRICASSEE DE GRENOUILLES Crème de persillade et champignons	21

## POISSONS

SAINT - JACQUES ET GAMBAS A LA BISQUE D'HERBES Risotto safrané, petits légumes d'automne	24
BOUILLABAISSE DE LA PÊCHE DU JOUR A MA FACON au basilic, pommes de terre fondantes, quelques moules et aioli safrané	19
MEDAILLONS DE LOTTE AU ROMARIN, vin de la vallée du Douro, moelleux de pommes de terre, purée de butternut	22
pour nos amis végétariens ASSIETTE DE PENNE AUX LEGUMES DU MOMENT	14

## VIANDES

AGNEAU DE 7 HEURES FONDANT AUX EPICES DOUCES 18  
Pommes de terre comme un dauphinois, raisins muscats

MAGRET DE CANARD DU SUD OUEST 20  
Gratin céleri pomme, polenta au reblochon

FILET DE VEAU EN PAPILOTTE 24  
Crème de lentilles aux cèpes, petits légumes

LE FILET DE BŒUF POELE 26  
Cassolette de morilles à la crème de ciboulette,  
Petit pâté bourbonnais de ma mère

## DESSERTS

FROMAGE BLANC A LA CREME 5

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES 7

TARTE AUX FIGUES 8.5  
Amandes et éclats de pistache, chantilly, sorbet citron menthe

SOUFFLE GLACE MANDARINE 9  
Meringue italienne flambée, mousse légère de chocolat blanc

BABA AU RHUM MAISON 8.5  
Crème anglaise et chantilly

RIZ BELLE HELENE 9.5  
Poire pochée à la menthe, chantilly, chocolat chaud

DOME AU CHOCOLAT ET FRAMBOISES CAMELISEES 9.5  
Trait de caramel

Ne travaillant que des produits frais, veuillez nous excuser d'une rupture éventuelle  
Tous nos plats élaborés sur place bénéficient du nouveau label gouvernemental « fait maison »

MENU ATELIER

32 euros

CAPPUCINO DE CHAMPIGNON

ou

GRATIN DE CABILLAUD

Bisque crémée, petits légumes

---

BOUILLABAISSSE DE LA PÊCHE DU JOUR A MA FACON

Au basilic, pommes de terre fondantes, quelques moules et aioli safrané

ou

AGNEAU DE 7 HEURES FONDANT AUX EPICES DOUCES

Pommes de terre comme un dauphinois, raisins muscats

---

BABA AU RHUM MAISON

Crème anglaise et chantilly

ou

SOUFFLE GLACE MANDARINE

Meringue italienne flambée, mousse légère de chocolat blanc

---

MENU ENFANT                      12 euros

TOURNEDOS DE BŒUF OU FILET DE POISSON GRILLE

Pomme de terre fondante

Ou coquillettes beurrées

Coupe de crème glacée

## MENU GOURMAND

42 EUROS entrée + plat + dessert (y compris les entrées, plats et dessert du menu Atelier)

47 EUROS entrée + plat + fromage + dessert

NOIX DE SAINT-JACQUES

Marinées passion citron vert

ou

FOIE GRAS MAISON AU NATUREL ECLATS DE PISTACHE

Sorbet de betteraves rouge au vinaigre balsamique et muscat de Frontignan,

ou

TATIN DE FRICASSEE DE GRENOUILLES

Crème de persillade et champignons

---

SAINT - JACQUES ET GAMBAS A LA BISQUE D'HERBES

Risotto safrané, petits légumes d'automne

ou

MEDAILLONS DE LOTTE AU ROMARIN

vin de la vallée du Douro, moelleux de pommes de terre, purée de butternut

ou

MAGRET DE CANARD DU SUD OUEST

Gratin céleri pomme, polenta au reblochon

ou

FILET DE VEAU EN PAPILOTE

Crème de lentilles aux cèpes, petits légumes

ou

LE FILET DE BŒUF POELE ( supp 3 euros)

Cassolette de morilles à la crème de ciboulette,

pâté bourbonnais de ma mère

---

DESSERTS DE LA CARTE AU CHOIX

Ne travaillant que des produits frais, veuillez nous excuser d'une rupture éventuelle  
Tous nos plats élaborés sur place bénéficient du nouveau label gouvernemental « fait maison »

**MENU ATELIER**

**32 euros**

CAPPUCINO DE CHAMPIGNON

ou

GRATIN DE CABILLAUD

Bisque crémée, petits légumes

---

BOUILLABAISSE DE LA PÊCHE DU JOUR A MA FACON

Au basilic, pommes de terre fondantes, quelques moules et aioli safrané

ou

AGNEAU DE 7 HEURES FONDANT AUX EPICES DOUCES

Pommes de terre comme un dauphinois, raisins muscats

---

BABA AU RHUM MAISON

Crème anglaise et chantilly

ou

SOUFFLE GLACE MANDARINE

Meringue italienne flambée, mousse légère de chocolat blanc

---

16

**MENU GOURMAND**

**42 EUROS entrée + plat + dessert (y compris les entrées, plats et dessert du menu Atelier)**

**47 EUROS entrée + plat + fromage + dessert**

NOIX DE SAINT-JAQUES

Marinées passion citron vert

ou

FOIE GRAS MAISON AU NATUREL ECLATS DE PISTACHE

Sorbet de betteraves rouge au vinaigre balsamique et muscat de Frontignan,

ou

TATIN DE FRICASSEE DE GRENOUILLES

Crème de persillade et champignons

---

SAINT - JACQUES ET GAMBAS A LA BISQUE D'HERBES

Risotto safrané, petits légumes d'automne

ou

MEDAILLONS DE LOTTE AU ROMARIN

vin de la vallée du Douro, moelleux de pommes de terre, purée de butternut

ou

MAGRET DE CANARD DU SUD OUEST

Gratin céleri pomme, polenta au reblochon

ou

FILET DE VEAU EN PAPILOTE

Crème de lentilles aux cèpes, petits légumes

ou

LE FILET DE BŒUF POELE( supp 3 euros)

Cassolette de morilles à la crème de ciboulette, pâté bourbonnais de ma mère

---

DESSERTS DE LA CARTE AU CHOIX

---

**MENU ENFANT 12 euros**

**TOURNEDOS DE BŒUF OU FILET DE POISSON GRILLE**

Ragout de pommes grenailles et carottes fanes

Ou coquillettes beurrées

Coupe de crème glacée

# MENU PRESTIGE 65 euros

## Accord mets et vins

Apéritif

Cocktail Champagne

Mini four

\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*

FOIE GRAS MAISON AU NATUREL ECLATS DE PISTACHE

Sorbet de betteraves rouge au vinaigre balsamique et muscat de Frontignan,

ou

TATIN DE FRICASSEE DE GRENOUILLES

Crème de persillade et champignons

Accompagné d'un verre de Domaine de Verchant 2014 pays d'Oc

\*\*\*

MEDAILLONS DE LOTTE AU ROMARIN

vin de la vallée du Douro, moelleux de pommes de terre, purée de butternut

ou

FILET DE VEAU EN PAPILOTE

Crème de lentilles aux cèpes, petits légumes

ou

LE FILET DE BŒUF POELE

Cassolette de morilles à la crème de ciboulette, pâté bourbonnais de ma mère

Accompagné d'un verre de Cazal Viel Vieilles Vignes 2014 rouge

\*\*\*

Assiette de fromages affinés

Ou

Fromage blanc

\*\*\*

DOME AU CHOCOLAT ET FRAMBOISES CAMELISE

ou

SOUFFLE GLACE MANDARINE

Meringue italienne flambée, mousse légère de chocolat blanc

\*\*\*

NB : les plats ci-dessus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages du marché et sont indiqués à titre d'exemple

\* Il vous est possible de remplacer le verre de Muscat sec du dessert par un verre de Pic Saint-Loup Almades 2014 avec le fromage