



L'ATELIER CUISINE

RESTAURANT

N'hésitez pas à demander les suggestions à notre personnel.
Tous nos produits sont frais et travaillés ici. Et lorsque cela est possible, de proximité.

entrées

BABY HOMARD SERVI FROID

Cuit du jour au court-bouillon
Mayonnaise & cocktail maison

26 €

BURATTA & PETITS POIS ÉCOSSÉS MAIN

Huile d'olives romaine

16 €

LA SALADE D'AVOCATS ET MANGUES AU PAPRIKA ET POÊLÉE DE SCAMPIS

16 €

CROQUETTES DE CREVETTES

18 €

ASPERGES BLANCHES AUX AGRUMES

18 €

MOUSSE DE TRUITE D'ONDENVAL

Croutons de pain à l'origan, bâtonnets de
pommes granny et betteraves rouges

18 €

LE TARTARE DE VEAU AU CAVIAR

Et sa sauce vitello

24€

CARPACCIO DE BOEUF

16 €

plats

TAGLIATA DE BŒUF IRLANDAIS

Roquette et copeaux de parmesan,
pâtes au beurre

24 €

RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN

Paleron de bœuf confit 8h au vin rouge
puis rôti et jus de persil

20 €

PACCHERI AL RAGU BIANCO

Vieux pecorino râpé

22 €

ENTRE-CÔTE IRLANDAISE

Frites, sauce béarnaise et salade laitue

32 €

SUPREME DE PINTADEAU AU ZESTE DE CITRON CONFIT

Petits pois écoschés main et réduction de yuzu

22 €

DOS DE CABILLAUD

Crème de panais et asperges

20 €

PÂTES AL PESTO & AIL DES OURS

14 €



RENSEIGNEZ-VOUS DE LA COMPOSITION DE NOS PLATS AUPRÈS DE
NOTRE PERSONNEL AFIN DE VOUS PRÉVENIR DES ALLERGÈNES.