

Carte et Menus





À la carte

Entrées

Planche de charcuterie	15€
Planche de charcuterie à partager	26€
Médailon de foie gras de canard, chutney figue échalotte	18€
Gravlax de Saumon	18€
Velouté de courge Queensland blue, œuf parfait & carpaccio de haddock	18€
Salade de joue de bœuf, velouté de chou-fleur parfum de lard	18€
Noix de saint jacques, fondue de poireaux émulsion de raifort	20€

Plats

Burger à la joue de porc confite, fondue d'oignons, Ossau-iraty	25€
Emincée de veau cuit basse température crumble gourmand, crème à l'ail noir	26€
Magret de canard, parfum vadouvan crémeux de champignons	26€
Pavé de thon, bouillon de crustacés	28€
Faux-Filet de boeuf, échalotes saveur béarnaise	32€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Desserts

Plateau de fromages : Assortiment de 3 fromages	13€
Assortiment de 5 fromages	18€
Déclinaison de pomme et potimarron	9€
Chocolat lacté caramel et exotique	10€
Panna cotta pain d'épice et poire pochée au vin rouge	8€



À la carte

Starters

Charcuterie platter	15€
Charcuterie platter, to share	26€
Foie gras with chutney fig shallot	17€
Salmon Gravlax	18€
Queensland blue squash soup, perfect egg & haddock carpaccio	18€
Beef cheek salad with cauliflower cream and bacon flavor	18€
Scallops with leek fondue and horseradish cream	20€

Main courses

Burger with braised pork cheek, with Ossau-iraty cheese	25€
Slow-cooked veal, with black garlic cream	26€
Duck breast, vadouvan parfum creamy mushrooms	26€
Tuna with crustacean broth	28€
Sirloin steak beef, bearnaise flavor shallots	32€

all main course are served with seasonal vegetables

Desserts

Cheeses platter :

Assortment of 3 cheeses	13€
Assortment of 5 cheeses	18€
Apple and pumpkin variation	9€
Gingerbread panna cotta with pear	10€
Milk chocolate with caramel and exotic	8€



Menu " L'Atelier des saveurs"

40€

Entrées

Velouté de courge Queensland blue, œuf parfait
& carpaccio de haddock

OU

Salade de joue de bœuf, velouté de chou-fleur
parfum de lard

Plats

Demi magret de canard, parfum vadouvan

OU

Pavé de thon, bouillon de crustacés

Desserts

Chocolat lacté caramel et exotique

OU

Déclinaison de pomme et potimarron



Menu " L'Atelier des saveurs"

40€

Starters

Queensland blue squash soup, perfect
egg & haddock carpaccio

OR

Beef cheek salade with cauliflower cream
and bacon flavor

Main courses

Half duck breast, vadouvan parfum

OR

Tuna with crustacean broth

Desserts

Exotic chocolate caramel sweetness

OR

Apple and pumpkin variation



Menu "L'Atelier du jour"

28€

Présenté uniquement le midi, hors jour férié et week-end
Le menu peut évoluer au cours de la semaine en fonction des arrivages

Entrée

Rillettes de Cabillaud, musclun à l'huile fumée 11€

Plat

Pavé de Rumsteak, compotée d'échalotes 18€

Dessert

Mousse chocolat caramel, crumble aux noix 8€

Menu "Petit vigneron" (menu enfant)

15€

jusqu'à 12ans

Plat

Selon arrivage du chef 10€

Dessert

Selon arrivage du chef 5€



Menu "L'Atelier du jour"

28€

Presented only at noon , excluding holidays and weekends
The menu may change during the week depending on our produce

Starter

Cod Rilette, Mesclun with Smoked Oil 11€

Main course

Rump steak, shallot compote 18€

Dessert

Chocolate caramel mousse, walnut crumble 8€

Menu "Petit vigneron" (kid's menu)

15€

12 years old

Main course

According to the chef's arrival 10€

Dessert

According to the chef's arrival 5€