

Carte et Menus





À la carte

Entrées

Planche de charcuterie	15€
Planche de charcuterie à partager	26€
Médailon de foie gras de canard, chutney de saisons	19€
Gravlax de Saumon	18€
Velouté de courge Queensland blue, œuf parfait & carpaccio de haddock	18€
Maki de joue de bœuf, Crémeux de topinambour à l'ail noir	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€
Emincé de veau cuit basse température, crumble gourmand, crème à l'ail noir	26€
Magret de canard, mélange du trappeur, crémeux de champignons	26€
Pavé de lieu jaune, fondue de fenouil	28€
Pavé de boeuf mûré, sauce foie gras truffée	34€

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	10€
Chocolat lacté caramel et exotique	10€
Autour de la Mandarine & crémeux chocolat de Tanzanie	10€



À la carte

Starters

Charcuterie platter	15€
Charcuterie platter, to share	26€
Foie gras with seasoned chutney	19€
Salmon Gravlax	18€
Queensland blue squash soup, perfect egg & haddock	18€
Beef cheek maki, Creamy Jerusalem artichoke with black garlic	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, trapper spices, creamy mushrooms	26€
Pollack fish with spice broth and fennel	28€
Aged beef steak, foie gras and truffle sauce	34€

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	10€
Mandarine and creamy Tanzanian chocolate	10€
Milk chocolate with caramel and exotic	10€



Menu " L'Atelier des saveurs"

40€

Entrées

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

OU

Maki de joue de bœuf,
Crèmeux de topinambour à l'ail noir

Plats

Emincé de veau cuit basse température, crème à l'ail noir

OU

Pavé de boeuf mûré, sauce foie gras truffée (sup 5€)

OU

Pavé de lieu jaune, fondue de fenouil

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 maki,
Creamy Jerusalem artichoke with black garlic

Main courses

Slow-cooked veal with black garlic
cream

OR

Aged beef steak, foie gras and truffle sauce (sup 5€)

OR

Pollack fish with spice broth and fennel

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

Cappuccino de chèvre et velouté de chou-fleur, 11€
condiment noisette et chorizo

Plat

Filet mignon de cochon, compotée d'échalotes au 18€
piment d'Espelette & légumes de saison

Dessert

Panna cotta au cannelé 8€

Menu "Petit vigneron" (menu enfant)

15€

jusqu'à 12ans

Plat

Selon arrivage du chef 10€

Dessert

Boules de glace 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

Cauliflower cream with goat cheese mousse,
hazelnuts and chorizo condiment 11€

Main course

Pork tenderloin,shallop and seasonal vegetable 18€

Dessert

Canelé panna cotta 8€

Menu "Petit vigneron" (kid's menu)

15€

12 years old

Main course

According to the chef's arrival 10€

Dessert

Scoop ice cream 5€