

Carte & Menus



Menu valable du
14 février (uniquement le soir),
jusqu'au 15 février (midi & soir)



L'amour est
dans l'assiette !



L'Atelier de Candale

LOVE IS THE MAIN INGREDIENT



MENU

Mise en bouche iodée

St-Jacques snackées, crémeux de panais vanillé
& son croquant noisette

Ravioles aux champignons

Magret de canard en deux façons, foie gras poêlé,
mousseline de céleri truffée & jus corsé

Sélection de trois fromages

Crémeux de chocolat de Tanzanie,
parfait glacé pain d'épices, tartare de poire

Mignardises

Accord Mets & Vins en 3 temps : 35€

Accord Mets & Vins en 6 temps : 55€

MENU À 70€ / PERSONNE

HORS BOISSONS



Menu valable du
14 février (uniquement le soir),
jusqu'au 15 février (midi & soir)

MENU

A taste of iodine

Snacked scallops, creamy vanilla parsnips &
hazelnut crunch

Mushroom ravioli

Duck breast duo, pan-fried foie gras, truffled celery
mouseline & spicy jus

Selection of three cheeses

Creamy chocolate from Tanzania, gingerbread
parfait glacé, pear tartar

Mignardises

3 Food & Wine Pairing: 35€

6 Food & Wine Pairing: 55€

MENU AT 70€ / PERSON

EXCLUDING DRINKS



Menu valid from
14 February (evening only),
until 15 February (lunch & dinner)



À la carte

Entrées

Planche de charcuterie	15€
Planche de charcuterie à partager	26€
Saint Jacques snackées, crémeux de topinambours, cappuccino d'ail noir	20€
Filet de Mulet, tartare d'avocats, vinaigrette d' agrumes	16€
Cassolette de ris de veau, houmous	18€
Salade boulghour œuf parfait, choux rouge & chorizo Bellota	15€
Foie gras de canard & son chutney	19€

Plats

Burger de boeuf, ketchup de potimarron, fondue d'échalotes saveur béarnaise & morbier	25€
Pavé de boeuf, foie gras poêlé & jus corsé	35€
Ballotine de pintade farce fine aux champignons	26€
Poisson du marché & sa déclinaison de carottes	28€
Conchiglioni farcis à la poitrine de veau, émulsion épinard	24€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Desserts

Plateau de fromages : Assortiment de 3 fromages	13€
Assortiment de 5 fromages	18€
Douceur mangue pistache	10€
Parfait glacé au pain d'épices, poire & crème au marron	10€
Mandarine & Crémeux chocolat	10€



À la carte

Starters

Charcuterie platter	15€
Charcuterie platter to share	26€
Calf sweetbread casserole & hummus	18€
Mullet fillet, avocado tartare, citrus vinaigrette	16€
Scallops with leek fondue and horseradish cream	20€
Boulghour salad, perfect egg, red cabbage & chorizo Bellota	15€
Duck foie gras & chutney	19€

Main courses

Beef burger, pumpkin ketchup, shallot fondue béarnaise flavor with morbier cheese	25€
Beef steak, pan-fried foie gras & strong juice	35€
Ballotine of guinea fowl with fine mushroom stuffing	26€
Conchiglioni stuffed with veal breast, spinach emulsion	24€
Fish from the moment & variation of carrots	28€

all main course are served with seasonal vegetables

Desserts

Cheeses platter : Assortment of 3 cheeses	13€
Assortment of 5 cheeses	18€
Mango pistachio sweetness	10€
Mandarine & creamy chocolate	10€
Pear & gingerbread iced parfait, chestnut cream	10€



Menu " L'Atelier des saveurs"

40€

Entrées

Cassolette de ris de veau, houmous

OU

Filet de Mulet, tartare d'avocats,
vinaigrette d' agrumes

Plats

Ballotine de pintade farce fine aux champignons

OU

Poisson du marché & déclinaison de carottes

Desserts

Douceur mangue pistache

OU

Parfait glacé au pain d'épices,
poire & crème au marron



Menu " L'Atelier des saveurs"

40€

Starters

Sweetbread casserole, hummus

OR

Mullet fillet, avocado tartare, citrus
vinaigrette

Main courses

Guinea fowl ballotine with fine
mushroom stuffing

OR

Catch of the day & carrot medley

Desserts

Pear & gingerbread iced parfait, chestnut cream

OR

Mango pistachio sweetness



Menu "L'Atelier du jour"

28€

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

Entrée

Salade de lentilles & mousse de raifort 11€

Plat

Parmentier de boeuf, jus corsé & tuile de parmesan 18€

Dessert

Pain perdu & crémeux chocolat 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

Lentil salad & horseradish mousse 11€

Main course

Beef parmentier, strong jus & parmesan tuile 18€

Dessert

French toast & creamy chocolate 8€

Menu "Petit vigneron" (kid's menu)

15€ up to 12 years old

Main course

According to the chef's arrival 10€

Dessert

Ice cream 5€