

MENU Enfant 15 € *Burger maison frite ou filet de poisson rizotto, glace maison ou moelleux chocolat, boisson.*

MENU 30 € *Entrée + plat ou plat + dessert*

MENU 37 € *Entrée + plat + dessert*

*(Composez vos Menus parmi les entrées, plats et desserts ci-dessous notés d'un astérisque *)*

MENU DEGUSTATION 85 €

Le Chef vous propose son Menu Dégustation pour l'ensemble de la table.

Ce Menu est servi en sept services,

Et est accompagnée d'une coupe de champagne au dessert.

LES ENTREES

Prix TTC à la carte

Cannelloni de courgettes et chair de tourteau à la menthe.	16.00 €
Œuf poché, tombée de fèves à la menthe poivrée, velouté de fèves.*	16.00 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre.	17.00 €
Foie gras maison cuisson basse température et confiture de figes.	18.00 €
Endives au jambon revisitées.*	15.00 €
Salade de lieu fumé et pommes de terre de Noirmoutier, crème de panais.*	14.00 €
Salade de mâche et Saint Jacques rôties.	16.00 €
Huîtres fines de Claire n°3 par 6. (Oléron 17)	16.00 €
Longère de chèvre et tomates confites, magret de canard fumé maison, roquette et pommes.*	15.00 €



La Sélection de pains frais que nous vous proposons pour accompagner votre repas, est confectionnée au jour le jour par notre ami boulanger Sylvain Coyard, Boulangerie Maison Coyard à Bry sur marne.

LES PLATS

Prix TTC à la carte

Rognons de veau déglacés au Cognac et ses tagliatelles fraîches.	26.00 €
Filet de bœuf à la manière d'un Rossini et frites fraîches maison.	38.00 €
Pavé de saumon à l'aneth, cuit à l'unilatéral, coulis d'épinards. *	23.00 €
Saint-Jacques poêlées et gambas à la manière d'un risotto, parmesan et citron vert.	26.00 €
Aile de raie revisitée, câpres et sauce vierge au piment vert, purée de brocolis.*	24.00 €
Déclinaison de Saint-Jacques de l'Atelier. (Quatre noix de St Jacques rôties accompagnées de quatre garnitures différentes).	32.00 €
Suprême de volaille basse température à la truffe, mini légumes croquants.*	23.00 €
Jambon coquillettes revisité en burger.*	23.00 €
Ris de veau pané et purée de pommes de terre et mini légumes.	32.00 €
Plat Végétarien ou Vegan. (Plat composé d'une galette de légumes du marché et autres légumes de saison).	19.00 €

FROMAGE

Assiette de Brie Truffé Rothschild « Le Délice de Favières »	13.00 €
--	---------

Le Chef Christophe Degeilh, Maître Restaurateur, vous propose une carte élaborée à partir de produits frais et de saison et reste à votre disposition pour un service traiteur sur mesure

(Buffet, réceptions, chef à domicile, plateaux repas...).

LES DESSERTS

Prix TTC à la carte

La Farandole de Gourmandises de l'Atelier à partager.	18.00 €
Tarte noisettes et caramel beurre salé, glace pralin.*	14.00 €
Guimauve violette de notre enfance à la myrtille et fruits de saison.*	15.00 €
Mille-feuille chocolat et glace miel.*	14.00 €
Café plus que gourmand de l'Atelier.*	
(sup 1€ si inclus dans les menus).	12.00 €
Cheese-cake pistache, sorbet framboise.	13.00 €
Thé plus que gourmand de l'Atelier.* (sup 2€ si inclus dans les menus).	12.00 €
Coupe fraîcheur de l'Atelier, glaces et sorbets maison 3 boules au choix.	9.00 €
(Vanille, Framboises verveine, Poire menthe, Caramel beurre salé et d'autres saveurs suivant les jours)	



Etre « Maître Restaurateur », c'est proposer une cuisine élaborée sur place, par une équipe de professionnels, à base de produits bruts, frais et de qualité, issus d'un arrivage quotidien.

Ce titre d'Etat, sujet à un audit de contrôle, a été décerné à Christophe Degeilh en 2013 puis renouvelé en 2017.



Le Label « Produits d'ici et Cuisiné Ici » est un label décerné par le Conseil Régional et sert à sensibiliser les consommateurs à consommer des produits locaux.