

« La Vraie Cuisine est celle du Coeur »

- FORMULE L'ENVOLEE DES SAVEURS -

A choisir dans la carte des saveurs

Entrée / Plat / Dessert (Servi au déjeuner et au dîner) 28,00 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert (Déjeuner sauf Dimanche et jours Fériés) 18,00 €

- CARTE DES SAVEURS -

- ENTREES -

Ballottine de volaille à l'ancienne & bouquet de salade
et quelques girolles 18,00 €

ou

Soupe de rascasses & medley de fideo et salpicon de
saumon & sauce rouille 17,00 €

- PLATS -

Mousseline du pêcheur & purée de carotte & petits
pois-cebette & coulis de gambas 24,00 €

ou

Bouchon d'agneau confit & légumes de Provence &
caviar d'aubergines 25,00 €

- DESSERTS -

Tiramisu de L'Atelier & sauce café & grillage chocolat &
chantilly 13,00 €

ou

Salade de fruits rouges marinés & basilic & baies de
goji & fraîcheur vanille 13,00 €

Notre pain comme tous nos plats sont fabriqués exclusivement maison.

L'Atelier des saveurs

"En Cuisine, comme en Amour, ce qui est vite fait est mal fait"

- MENU DECOUVERTE -

38.00€

- ENTREE -

Mise en bouche du Marché

~

Soupe de rascasses & medley de fideo et salpicon de saumon & sauce rouille

- PLAT -

Bouchon d'agneau confit & légumes de Provence & caviar d'aubergines

- DESSERT -

Surprise du Chef

~

Salade de fruits rouges marinés & basilic & baies de goji & fraîcheur vanille

- MENU GOURMAND -

52.00€

Menu découverte avec un plat supplémentaire selon le retour du Marché

Notre pain comme tous nos plats sont fabriqués exclusivement maison.

La Truffe ou le Homard... ?

"Selon la saison"

Pour votre plaisir Culinaire, laissez vous inspirer par Francis Scordel avec un feu d'Artifice de saveurs...

Réservation 48h à l'avance

Gault & Millau
TOUR



Trophée de la transmission 2013

L'Atelier des saveurs

"En Cuisine, comme en Amour, ce qui est vite fait est mal fait"

- LES INCONTOURNABLES -

Salade d'été du jardin de « Pépé Ugo » , vinaigrette à l'huile d'olive	19,00 €
---	---------

Chèvre frais au miel toutes fleurs et arachides torréfiées	12,00 €
---	---------

Tarte aux framboises fraîches et son coulis (commande en début de repas)	15,00 €
--	---------

Café Gourmand "Atelier des Saveurs" (commande en début de repas)	14,00 €
--	---------

- LES SUGGESTIONS -

Prix nets TTC - Service Compris - Chèques non acceptés - Toutes nos viandes bovines sont d'origine française et UE

Prix nets TTC - Service Compris - Chèques non acceptés - Toutes nos viandes bovines sont d'origine française et UE