

« 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 -

Potage mixé « carotte-fenouil » & ragoût de saucisse Sarde & nuage de crème 16,00 €

ou

Barre d'œuf façon mimosa & crèmeux pois chiche & sauce porto rouge 16,50 €

- PLATS -

Pompon de saumon & purée à l'huile d'olive & salpicon de crevette & sauce gambas 25,50 €

ou

Feuille à feuille gratiné & medley de viandes du marché & polenta souple aux légumes 25,00 €

- DESSERTS -

Roulé feuilleté noix de coco & coulis ananas & lait de coco & rhum blanc 13,00 €

ou

Panna-cotta Maison & compote de prunes rouges & pommes et myrtilles 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



Barre d'œuf façon mimosa &
crèmeux pois chiche & sauce porto
rouge

- PLAT -

Feuille à feuille gratiné & medley de
viandes du marché & polenta souple
aux légumes

- DESSERT -

Surprise du Chef



Panna-cotta Maison & compote de
prunes rouges & pommes et myrtilles

- 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...

Réservez 48h à l'avance

Gault & Millau
TOUR



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

Chèvre frais au miel toutes fleurs et arachides torréfiées	13,00 €
---	---------

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 -

0	-00 €
---	-------

0	-00 €
---	-------

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