

« 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) 29,50 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert (Déjeuner sauf Dimanche et jours Fériés) 21,00 €

- CARTE DES SAVEURS -

- ENTREES -

Oeuf cuit à basse température & coulis de piments doux & écume d'eau de poivrons 18,00 €

ou

Mousse de petits pois & crème fouettée fumée & bouquet de salade aux lardons 17,00 €

- PLATS -

Feuilles à feuilles de la mer & concassée de courgettes maraîchère & sauce safranée 26,00 €

ou

Saucisse de viandes de « L'Atelier » & mousseline de lentilles blondes & sauce cognac 26,00 €

- DESSERTS -

Blancs en neige & sauce à la vanille de Tahiti & éclats de sablé 13,00 €

ou

Nage de fraises façon Romanoff & effluves d'orange & crème glacée à la 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 -

39.00€

- ENTREE -

Mise en bouche du Marché



Mousse de petits pois & crème fouettée
fumée & bouquet de salade aux lardons

- PLAT -

Saucisse de viandes de « L'Atelier »
& mousseline de lentilles blondes &
sauce cognac

- DESSERT -

Surprise du Chef



Nage de fraises façon Romanoff &
effluves d'orange & crème glacée à la
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...

Réservez 48h à l'avance

Gault & Millau
TOUR



Trophe de la transmission 2013

L'Atelier des saveurs

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

- LES INCONTOURNABLES -

Salade de printemps 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 -

Jambon de Parme « Sant'Ilario » prosciutto dolce , coupé au couteau	20,00 €
--	---------

0

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