

« 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 -

Salade de pois chiche & vinaigrette épaisse & copeaux de jambon de parme 18,00 €

ou

Oeufs en gelée en « terrine » & jambon blanc cuit au Madère et échalotes 17,00 €

- PLATS -

Queues de crevettes & « comme un risotto » & petits pois & daïkon & riz de Camargue 26,00 €

ou

Émincé de filet de bœuf poêlé « façon Riviera » & poivrons de couleurs & basilic frais 26,00 €

- DESSERTS -

Crème brûlée aux effluves de moka & chantilly mascarpone et sirop d'amarena 13,00 €

ou

Fraîcheur de fraises & parfum de pétales de rose & crème glacée à la vanille de l'Atelier 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



Œufs en gelée en « terrine » & jambon blanc cuit au Madère et échalotes

- PLAT -

Émincé de filet de bœuf poêlé « façon Riviera » & poivrons de couleurs & basilic frais

- DESSERT -

Surprise du Chef



Fraîcheur de fraises & parfum de pétales de rose & crème glacée à la vanille de l'Atelier

- 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