

L'Atelier

DES LODGES

L'Atelier vous accueille de 12h à 13h45 et de 19h à 20h45

Entrées

- Poulpe mariné & crémeux de maïs** 29€
Poivrons fumés, pistou de coriandre au yuzu, grenades & chips de chorizo bellota
- Fleur de courgette farcie, ricotta & basilic** 28€
Purée de courgettes, olives taggiasche & citron confit
- Foie gras poêlé & cerises** 29€
Crémeux de lait d'amandes au poivre de Timut, girolles en pickles

Plats

- Risotto à la truffe** 32€
Parmesan & artichaut
- Pavé de Sériole Ikejime en aïoli** 40€
Légumes traditionnels en texture, sauce aïoli aérienne
- Filet de Canette** 39€
Pressé d'aubergines & tomates confites, condiment tomates aux aromates provençaux
- Filet de Turbot & artichaut** 40€
Crème d'artichaut à l'estragon, palourdes gratinées, sauce au vin de noix

Desserts

- Plateau de fromages** 24€
Affinés de chez « Fanon »
- Feuilleté châtaigne & mûre** 14€
Ganache à la vanille Bourbon, marron, châtaignes caramélisées
- Poire & chocolat** 14€
Poire pochée, crémeux chocolat noir, streusel cacao, amandes, gel de poire au poivre de Sichuan
- Fraise & huile d'Olive** 14€
Financier moelleux à l'huile d'olive, crème diplomate infusée à la menthe, fraises marinées à l'huile d'olive



Pâtisseries de chez "Bricoleurs de Douceurs" 12€

Demandez la sélection de la semaine

MENU ENTRÉE, PLAT, DESSERT 70€

JUSQU'À 20H45

SUPPLÉMENT FROMAGE (À LA PLACE DU DESSERT) 8€

Menu enfant jusqu'à 12 ans, plat & dessert à 26€