

L'Atelier vous accueille de 12h à 14h et de 19h à 21h

Pour débiter

Saumon « Bømlo » mariné aux agrumes, Salade de quinoa, aneth, mangues et pomelos.	29 €
Pâté en croûte, champignons et foie gras, Mélange de jeunes pousses, vinaigrette d'olives taggiasche et noisettes.	28 €
Tartelette tiède de courge, Espuma courge, café, cannelle et gingembre.	26 €

Pour continuer

L'Aubergine farcie végétarienne, houmous au sésame, zaatar et Caviar d'aubergine.	32€
Le Pagre de Méditerranée en croûte de pistache, Déclinison et gelée de fenouli, cardamome verte et grenade fraîche, sauce vierge à la pistache.	39 €
Poitrine de porc d'Auvergne confite, Purée de pommes de terre au beurre noisette, Champignons des bois sautés à la sauge du jardin.	38 €
Filet de Veau Bio d'Auvergne, Fleur de courgette, asperges vertes de région, citron confit et condiment pomme, oignon et curry, Jus de viande truffé.	39€

Pour terminer en douceur

Plateau de fromages affinés de chez « Fanon », confitures.	24 €
Cheesecake caramel beurre salé, spéculoos et noix caramélisées.	14 €
Crèmeux au chocolat au lait, biscuit moelleux à la noisette, Chantilly à la vanille Bourbon et mascarpone.	14 €
Mille-feuille aux clémentines et amandes Crème légère aux amandes, clémentines pochées aux quatre épices.	14 €

Nous vous proposons un menu

**Entrée, plat, dessert
70€**

Supplément fromage (à la place du dessert), 8€

*Pour nos jeunes gastronomes, jusqu'à 12 ans,
Le chef vous propose un menu plat et dessert
26€*