L'Atelier DES LODGES

L'ATELIER VOUS ACCUEILLE DE 12H À 13H45 ET DE 19H00 À 20H45

ENTRÉES

Clafoutis de patates douces & comté 23€
Roquette, émulsion de comté & crumble de lard

Fleur de courgette farcie, ricotta & basilic 27€
Purée de courgettes, asperges vertes de région,
olives Taggiasche & citron confit

Pithiviers de canard & foie gras 28€
Noisettes & champignons glacés au jus de viande

PLATS

Risotto à la truffe 38€
Parmesan & Asperges vertes de région

Pavé de maigre de Corse Label Rouge 38€
Asperges blanches de Provence, petits pois croquants
au pistou menthe basilic & beurre blanc citronné

Filet de veau mariné aux épices fumées 39€
Mousseline de carottes fumées, crémeux d'ail noir & noisettes
poires & salsifis rôtis, jus de viande

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

Nous vous proposons un 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€

Liste d'allergènes sur demande, Viandes origine France, Prix nets, service compris