



L'Atelier
M de **arc.**
M eurin

La pressée de foie gras de canard au naturel/Rhubarbe confite à l'eau de Rose
(Supplément 6€)

Foie gras terrine/ Rhubarb perfumed with rose

Crème de Céleri Rave/Emulsion de Livèche/Saumon fumé par nos soins

Celery Soup/ Lovage Emulsion/Smoked Salmon

Saint Jacques Boulonaises/Ecrasée de topinambours/ Jus parfumé à la coriandre

Scallops/Jerusalem Artichokes/Perfumed Juice

Entrée végétarienne

Vegaterian special

L'Entrée seule: 9€

L'entrecôte «Angus » à l'échalote de Busnes confite/ Feuilleté de pommes
Laurette (Supplément 8€)

Angus Beef entrecote with shallots from Busnes

* * *

Dodine de Volaille de Licque /Variation de légumes/ Jus parfumé à l'estragon

Arm fresh poultry/Vegetables/ Tarragon juice

* * *

Le Filet de Saint Pierre /Vierge d'aromates/Basquaise de légumes

John Dory Fillet /Basque Style Vegetables

* * *

Le Plat Végétarien*

Végétarian Dish

* * *

Le Plat seul: 20€

* viande d'origine Française

** Viande d'origine Irlandaise

* Plat Végétarien sur demande

Sélection de fromages affinés par Philippe Olivier

Selection of matured cheese

* * *

Macaron aux fruits rouges/ Crème de Pistache/ Glace Vanille

Macaroon with red fruits/ Pistachio Cream/ Vanilla Ice Cream

* * *

La Frangipane de Poires/ Caramel au beurre fermier

Pear and frangipane pie/ Butter Caramel

* * *

Milkshake aux fruits exotiques

Milkshake exotic fruits

* * *

Le café gourmand

Le Dessert seul: 9€



Sabrina Sergent
Directrice



Marc Meurin
Chef de cuisine