

L'Atelier des Saveurs



Stéphane GARCIA

"Gardez de mes plats, la mémoire du goût."

La carte hebdomadaire

Retour du Marché

Les Entrées

Rillettes de saumon fondantes à la fève *tonka*, aneth et pomme verte; chutney de concombre; légumes en pickles & crème légère acidulée au *piment d'Espelette*. 23,00 €

ou

Tartare de bœuf de Galice taillé au couteau, algues marinées au gingembre et vinaigre de Xérès; oeuf de caille poêlé, jeunes pousses & émulsion au Wasabi. 23,00 €

Les Plats

Pavé de Lieu Jaune, pâtes risetti comme un risotto crémeux au lard fumé, girolles minute en persillade & écume iodée au safran. 28,00 €

ou

Canette cuite basse température, sauce gastrique au vinaigre balsamique, mous-seline de potimarron, pommes de terre *Mitraille* au four et légumes de saison. 28,00 €

Les Douceurs

L'entremet aux framboises, biscuit génoise, crème vanille/citron vert, fruits frais à l'huile d'olive, coulis framboise, meringues noix de coco et sorbet framboise. 14,00 €

ou

Figue rôtie, sauce sirupeuse au vin rouge, sablé, crème mascarpone *Raz-el-hanout*, lamelles de figues crues et compotée; mousse légère fromage de chèvre. 14,00 €

Choisissez vos plats dans la carte **Retour du marché**

Les 2 saveurs

Au Déjeuner

Sauf dimanche et jours fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
29,00 €

Les 3 saveurs

Au Déjeuner et au Dîner

Du mercredi au dimanche

Entrée + Plat + Dessert
39,00 €

Notre pain, comme tous nos plats, est élaboré exclusivement maison.

Prix nets TTC - Service compris - Chèques non acceptés - Toutes nos viandes sont d'origine française et UE.