

Carte et Menus





A la carte

Entrées

Planche de charcuterie	14€
Planche de charcuterie à partager	22€
Ris de veau, crémeux de chou-fleur, cacahuète	17€
Déclinaison d'asperges, oeuf parfait et Cecina	15€

Plats

Quasi de veau, crème d'ail noir & légumes de saison	24€
Onglet de bœuf, 220gr, jus corsé & légumes de saison	18€
Magret de canard entier & légumes de saison	29€
Thon snacké & légumes de saison	26€

Desserts

Assiette de 5 fromages affinés	15€
Déclinaison autour du chocolat Valhrona	9€
Douceur pistache, fraise et passion	9€



A la carte

Entrees

Charcuterie plate	14€
Charcuterie plate to share	22€
Veal sweetbread, cauliflower cream	17€
Declination of asparagus, perfect egg and Cecina	17€

Dishes

Almost veal , cream of black garlic & saisonnal vegetables	24€
Beef steak, 220gr, full-bodied juice & saisonnal vegetables	18€
Whole duck breast & saisonnal vegetables	29€
Snacked tuna & saisonnal vegetables	26€

Desserts

Plate of 5 mature cheeses	15€
Declination around the chocolate Valhrona	9€
Sweetness of pistachio, strawberry and passion	9€



Menu " L'Atelier des saveurs"

40€

Présenté le soir et le week-end

Entrées

Ris de veau, crémeux de chou-fleur, cacahuète
OU
Déclinaison d'asperges, oeuf parfait et Cecina

Plats

Quasi de veau, crème d'ail noir & légumes de saison
OU
Thon snacké & légumes de saison

Desserts

Déclinaison autour du chocolat Valhrona
OU
Douceur pistache, fraise et passion
OU
Assiette de 3 fromages affinés



Menu " L'Atelier des saveurs"

40€

Presented in the evenings and the week-end

Entrees

Veal sweetbread, cauliflower cream

OR

Declination of asparagus, perfect egg and Cecina

Dishes

Almost veal , cream of black garlic & saisonnal vegetables

OR

Snacked tuna & saisonnal vegetables

Desserts

Declination around the chocolate Valhrona

OR

Sweetness of pistachio, strawberry and passion

OR

Plate of 3 mature cheeses



Menu "L'Atelier du jour"

28€

Présenté uniquement le midi, hors jour férié et week-end

Entrée

Salade de choux rouge ketchup de betterave & crevettes 7€

Plat

Suprême de poulet, sauce piquillos, & légumes de saison 15€

Dessert

Tartelette aux fraises 6€

Menu "Petit vigneron"

15€

Plat

Selon arrivage du chef 10€

Dessert

Selon arrivage du chef 5€



Menu "L'Atelier du jour"

28€

Presented only at noon , excluding holidayss and weekends

Starter

ketchup of beet and shrimp salad	7€
----------------------------------	----

Dish

Chicken supreme, piquillos sauce & saisonnal vegetables	15€
---	-----

Dessert

Strawberry tartlet	6€
--------------------	----

Menu "Petit vigneron"

15€

Dish

According to the chef's arrival	10€
---------------------------------	-----

Dessert

According to the chef's arrival	5€
---------------------------------	----