

L'ATELIER

110

RESTAURANT- TRAITEUR

MENU FESTIF NOEL ET REVEILLON 2021/2022

ENTREES:

MARBRE DE FOIE GRAS ET FIGUES

FOIE GRAS AU NATUREL ET CHUTNEY ABRICOTS

SAUMON FUME MAISON BLINIS ET CREME DE PAYS

TARTELETTE CRAQUANTE AU CRABE ASPERGES VERTES ET AGRUMES

CARPACCIO DE ST JACQUES EN VERDURETTE VINAIGRETTE AUX AGRUMES

OPERA DE FOIE GRAS ET CANARD CONFIT AU PAIN D'EPICES

MARMITE ROYALE (cabillaud, crevettes, langoustines, rouget et crème au champagne)

PLATS:

PAVE DE CABILLAUD EN ECAILLE DE CAROTTES, SAUCE SAFRANEE, RISOTTO CREMEUX AUX LEGUMES

DOS DE LIEU ROTI AU CHAMPAGNE , ECRASE DE POMMES DE TERRE A L'AIL DES OURS

COURONNE DE BAR AUX ASPERGES ET TATIN DE TOMATES AU THYM CITRON

BALLOTIN DE CHAPON AUX CÊPES ET GRATIN DAUPHINOIS

MEDAILLON DE VEAU POÊLE ET GIROLLES PUREE DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE

MAGRET DE CANARD ROTI, ABRICOT, POIVRE NORMANDY CHERIE ET POMMES DAUPHINES

DESSERTS:

LE MACARON DE L'ATELIER, FRAMBOISE ET COULIS DE MANGUE

LE CUBE DE L'ATELIER, ROYAL AU CHOCOLAT, CREME BRULEE ET FEUILLANTINE

LA PAVLOVA, BASE MERINGUE, PASSION, FRAMBOISE ET VANILLE

LE MOJITO, POMME VERTE, MENTHE, RHUM

FORMULE ENTREE+PLAT+DESSERT PROPOSEE A 48€ TTC/PERSONNE

LIVRAISON DU COFFRET INCLUSE