

L'ATELIER VOUS PROPOSE
POUR VOS SOIRÉES,
ET DIMANCHES MIDIS

Menu du Terroir

ENTRÉE + PLAT	29€
PLAT + DESSERT	29€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	32€

NOS ENTRÉES AU CHOIX

- Burrata hivernale aux agrumes de saison
- Velouté de butternut, Croque-Mézenc à la farine de châtaignes
- Truite marinée de Fay sur Lignon, lentilles vertes du Velay, aux effluences asiatiques

NOS PLATS CHAUDS AU CHOIX

- Pièce de bœuf de Haute-Loire (selon arrivage de notre boucher), sauce aux fruits rouges

Une garniture au choix :

- Poêlée de légumes du moment
- Pommes de terre Grenaille rôties au thym et romarin
- Haricots coco aux piments d'Espelette
- Riz sushi

une garniture supplémentaire = 3€

- Risotto aux crevettes, parmesan et pesto

*L'équipe de l'Atelier et son Chef Félix Duthel
vous souhaitent un bon appétit !*