

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

Menu de l'Atelier

ENTRÉE + PLAT	27€
PLAT + DESSERT	27€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	30€

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

- Volaille de Polignac aux senteurs citronnées, sauce hollandaise (garniture au choix, voir page 6)
- Composition végétarienne de l'Atelier
- Burger « l'Authentique » (steak haché, oignons confits, sauce tomate, fromage raclette) pommes de terre sautées et salade verte
- Burger du plateau (caillette au chou de notre boucher, fromage aux Artisous des Noisetiers, oignons confits, sauce tomate), pommes de terre sautées et salade verte

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