

# LE RÉPERTOIRE DE L'ATELIER



## À LA CARTE, Inspiration Escoffier

Possibilité de prendre en menu classique :  
Hors d'œuvre, Plat, Fromage ou Dessert 46€

Les Hors d'Œuvre ..... 13.50 €

« Velouté Hugo », à froid  
Autour des Artichauts, crème Isigny montée au Citron

L'Œuf Mimosa  
Poutargue de Mulet rapée

Tomates « Caprese » & Buratina Luxembourgeoise  
Un jeu de textures autour des tomates très goûteuses



Les Plats Pêche ..... 24.50 €

Arrivage « petit bateau » du jour, proposé à la voix :

Sauce « Bercy »  
Poché au court bouillon,  
Fumé de poisson, échalotes déglacées au vin blanc  
Persil et jus de Citron

ou

Sauce Paloise  
Juste snacké,  
Béarnaise à la Menthe



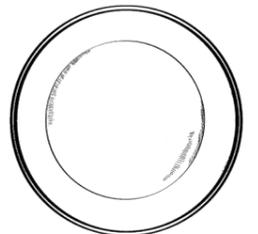
Les Plats Terre ..... 24.50 €

Noix et Ris de Veau à la Zingara B.

Pommes fondantes

Côtelette d'Agneau Villeroy  
Pommes paillasson

Côtes de Porc Grand-Mère rôties en carré  
Légumes du Panier  
Crème aux graines de Meaux



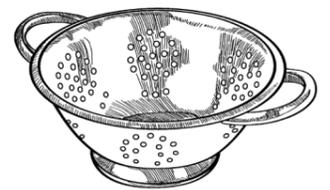
« Beefsteak à l'Américaine »  
Tartare de Bœuf minute, nature ou sauce Tartare  
Pommes allumettes

Fromage ..... 9 €

Un bout de fromage  
Sélection de notre fromager

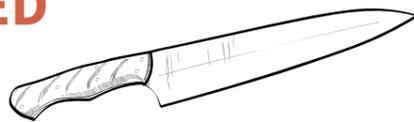
Desserts & Entremets ..... 12 €

Sélection de notre pâtissier



## LA CARTE UNPLUGGED

Suggestions et prix à la voix



L'entrée « Retour du Marché » .....  
Le meilleur des choses simples

Le Poisson du moment .....  
Le meilleur des arrivages

Les Pièces du Boucher .....  
Morceaux choisis, rares et goûteux

La découpe de Bœuf Limousin sortie du dry ager .....  
Toujours accompagnée de la sauce Béarnaise

L'idée veggie du jour .....  
Végétarien ou Vegan, en entrée ou en plat  
Nous cuisinons votre bonheur

## MENUS DÉCOUVERTES

Faites vous plaisir avec un menu « Unplugged » créé à l'instant

BIB GOURMAND ..... 36 €  
3 services

GASTRONOMIQUE ..... 98 €  
5 services servi pour l'ensemble des convives

## CAVIAR MAILIAN

Se déguste à partir d'une personne, choisissez votre mariage caviar, accompagnement & vins :

	Boîte Nature	Accompagnement À définir	Accords Vins Sélection du Sommelier
50g / 1 pers.	95 €		
100g / 2 pers.	190 €	+ 15 € par pers.	+ 15 € par pers.
200g / 4 pers.	380 €		

## LES MENUS DE L'ATELIER

### A Menu du jour

En vitesse, uniquement le midi  
Plat, café et eaux ..... 24 €

### B Menu Classique sur notre Carte

À choisir dans notre carte : un Hors d'œuvre, un plat pêche ou terre  
et un dessert ..... 46 €

### C Menu Caviar Mailian

À partir d'une personne, choisissez votre mariage parfait :  
caviar, accompagnement & vins ..... A partir de 95 €

### D La Carte Unplugged, Menus découvertes

Faites vous plaisir avec un menu «Unplugged» créé à l'instant

& BIB GOURMAND, 3 services ..... 36 €

E GASTRONOMIQUE, 5 services ..... 98 €  
Servi pour l'ensemble des convives

### F Menu Familial du Dimanche

Déjeuner en famille autour d'un menu composé en fonction du  
retour du marché, à découvrir sur le tableau noir et menu enfant  
sur mesure ..... 55 €