

LE RÉPERTOIRE DE L'ATELIER WINDSOR

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 €

Les Poireaux Vinaigrette
Grande tradition, dernières Truffes d'été

L'Œuf Fermier Meurette
Oignons gelots, lards et vin rouge de Bordeaux

Consommé Windsor
Bouillon de Veau, quenelles de Volailles
et « herbes à Tortue »

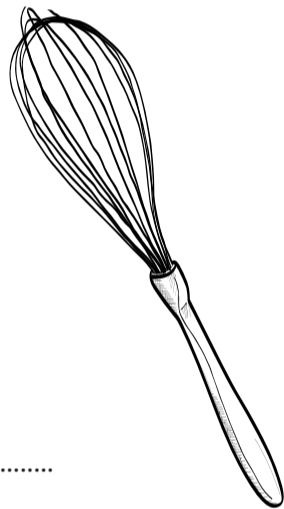
Les Plats Pêche 24.50 €

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

Sauce Raifort
Confit au beurre clarifié,
Fumet de poisson crémé et lié au jaune d'Œuf,
parfumé au Raifort

ou

Sauce Choron
Juste saisi,
Béarnaise Tomatée



LA CARTE UNPLUGGED

Suggestions et prix à la voix

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

Le Poisson noble 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

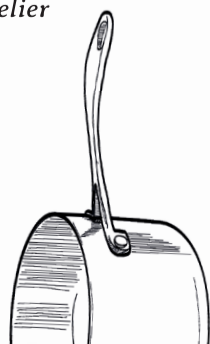
BIB GOURMAND 36 €
3 services

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 €	+ 15 € par pers.	+ 15 € par pers.
100g / 2 pers.	190 €		
200g / 4 pers.	380 €		



Les Plats Terre 24.50 €

Tête de Veau (tête grise) Belle Époque

Légumes Racines du potager local, cuits dans le bouillon de Veau
Sauce Ravigote

Épaule de Porc marque Nationale, braisée
Parmentier de Courges du Panier à la Galanga

Souris d'Agneau des près français,
Confite au Romarin
Pommes Chatouillard et sucs de cuisson

« 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



LES MENUS

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 & E La Carte Unplugged, Menus découvertes
Faites vous plaisir avec un menu « Unplugged » créé à l'instant
BIB GOURMAND, 3 services 36 €
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 €

