

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 €

Croquettes « à la gastronome » autour du Gibier
Purée de Marron au vin blanc

Véritable Consommé Dubarry
Consommé, Royale et Pickles de Chou-fleur du Potager local

Aspic d'Œuf Mollet et Queue de Bœuf
Vinaigrette au vieux Xeres

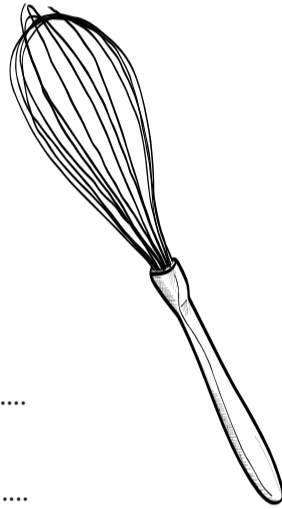
Les Plats Pêche 24.50 €

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

« À la Florentine »
Poché au Court Bouillon,
Autour de l'Épinard, Sabayon gratiné

ou

« Aveline »
Juste saisi sur le Tepaniaki,
Beurre aux Noisettes
et plein de Légumes



LA CARTE UNPLUGGED

Suggestions et prix à la voix

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

Le Foie gras Français
Inspiration du moment

Le Poisson noble du moment
Le meilleur des arrivages

Les Pièces de Chasse de nos sous-bois
Morceaux choisis 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

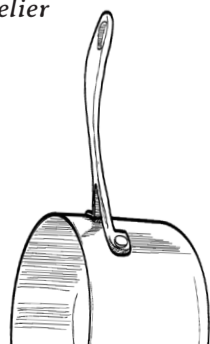
BIB GOURMAND 36 €
3 services

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 :

	Boite 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 Plats Terre 24.50 €

Tête de Veau grise Belle Époque
Légumes Racines du potager local, cuits dans le bouillon de Veau
Sauce Ravigote

Magret de Canard du Sud Ouest
Bien rôti sur la peau, sauce Bigarade et gratin Dauphinois

Pièce du Boucher du pays selon arrivage
En « aller-retour », Béarnaise et Frites maison

« Beefsteak à l'Américaine »
Tartare de Bœuf minute, préparé devant vous
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 La Carte Unplugged, Menus découvertes
Faites vous plaisir avec un menu « Unplugged » créé à l'instant

E BIB GOURMAND, 3 services 36 €

F 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 €

