

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 €

Cochon du Pays, Poitrine confite à l'étouffé, Cromesquis de Pieds
Vinaigrette à la Truffe Noire & Crème au Vieux-Comté

Aspic d'Œuf Mollet et Queue de Bœuf
Vinaigrette au vieux Xeres *Plat coup de Coeur de Foodzilla

Véritable Potage Garbure
Cuisiné très doucement avec de l'Oignon

Les Plats Pêche 24.50 €

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

« Beurre de Crevettes grises »
Rôti sur le Tepanyaki, plein de Légumes

ou

« Sauce Cardinal »
Cuisson vapeur,
Béchamel au fumet de Poisson
& à la Bisque de Homard

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

Le morceau de Viande goûteux
Coup de Coeur choisi par Teddy & Sébastien

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

GASTRONOMIQUE 53 €
3 services

TRÈS GASTRONOMIQUE 98 €
5 services

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

Les Plats Terre 24.50 €

Rognons de Veau à la Berrichonne
Quenelles de Pommes de terre

Pièce du Boucher du Pays selon arrivage
Sauce Foyot, Pommes Allumettes

Suprême de Volaille Label Rouge
Sauce Foie Gras, Pommes de terre Robert

« Beefsteak à l'Américaine »
Tartare de Bœuf minute, préparé devant vous
Pommes Allumettes & Salade verte

Desserts & Entremets 12 €
Sélection de notre pâtissier



LES MENUS

Menu du jour

A En vitesse, uniquement le midi 24 €
Plat, part de Tarte, Café & Eaux
BIB GOURMAND, quand vous le souhaitez 38 €
Entrée, Plat & Dessert. À créer avec notre équipe de salle

Menu Classique sur notre Carte

B À choisir dans notre carte : un Hors d'œuvre, un Plat Pêche ou Terre
et un Dessert 46 €

Menu Caviar Mailian

C À partir d'une personne, choisissez votre mariage parfait : À partir de
Caviar, accompagnement & Vins 95 €

La Carte Unplugged, Menus découvertes

D Faites vous plaisir avec un menu « Unplugged » créé à l'instant autour
& des produits nobles du moment servi pour l'ensemble des convives

E GASTRONOMIQUE, 3 services 53 €
TRÈS GASTRONOMIQUE, 5 services 98 €

Menu Familial du Dimanche

F 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 €

