



Atelier des Sens




La carte


REPAS ASSIS








Les entrées

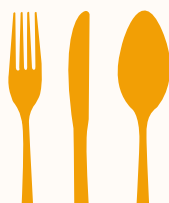
Oeuf poché, crémeux de petits pois à la menthe
petits pois croquants et croûtons à l'ail 

Tomates d'antan, burattina di bufala,
pesto de basilic frais à la genovese et pignons de pin 

Tarte fine caviar de tomate, tomate cerise multicolore,
chèvre et fines herbes 

Sablé de caviar à l'aubergine à la libanaise
aux poivrons d'été jeunes pousses, vinaigrette de roquette 

Spaghetti de légumes à l'huile d'olives,
cacahuètes grillées réduction de balsamique 





Les plats

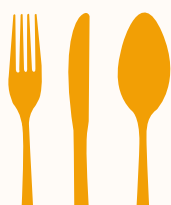
Pressé de boeuf façon pork cheek,
écrasé de pomme de terre et légumes printaniers, jus corsé

Ballotine de volaille au lait de coco citronnelle,
fingers patates douces et pak choi braisés

Rouget snacké, risotto de langue d'oiseau brunoise de poivrons d'été
et pesto verde

Dos de saumon rôti, beurre blanc citronné,
fenouil safrané aux citron confits rosace de pomme de terre
et tomate grappe

Aubergines rôties, courgettes panées, compotée de légumes d'été,
fromage de brebis et raifort râpé 



Les desserts

Baba infusé aux fruits rouges,
crème légère vanille fraise fraîche

Feuilleté aux pomme façon tatin quenelle de vanille
sauce caramel beurre salé

Eclair chocolat Fleur de sel

