

MENU DECOUVERTE

DISCOVERY MENU

L'AMUSE BOUCHE

LA DORADE

mariné au citron vert et au piment d'Espelette

Sea bream carpaccio with lemon dressing, Espelette pepper

OU / OR

L'ARTICHAUT

rôti sur une purée onctueuse, voile d'un cappuccino de pois chiche au curcuma

Roasted artichoke on a thin puree, chickpeas cappuccino scented with turmeric

L'ENCORNET

et le chorizo en méli-mélo de conchiglioni à la tomate pimentée

Sauted squid stuff in conchiglioni 'arrabiata' style and chorizo

OU / OR

LE POULET

fermier du "Projet Royal" et le foie gras dorés sur une embeurrée de lentille au lard fumé

Farmer chicken from Royal Project with foie gras, lentils and smoked bacon

LE CHOCOLAT TENDANCE

au chocolat Araguani, sorbet au cacao amer, biscuit Oréo

Araguani chocolate cremeux, dark chocolate sorbet and Oreo crumb

Tous nos pains sont faits maison par le boulanger de L'Atelier

All our breads are house made by L'Atelier's baker