

THE ATELIER MENU

—served DAY & NIGHT—



LES ENTRÉES

Le Filet de « Maatjes de Hollande » nature et ses Haricots verts au Beurre d'Echalotes
OU

La Salade rafraîchissante du Jour



LES PLATS

La Bouillabaisse claire de Tourteau pleine de Légumes du Potager
et on the top son Filet de Loup de Mer grillé
OU

Les Tranches fines du Paleron de Bœuf Wagyu sautées au Beurre de Romarin,
quelques Abricots frais glacés



LES DESSERTS

Le Dessert de Luis
OU

Un Bout de Fromage affiné

LES FORMULES

Entrée–Plat OU Plat–Dessert	28.5 €
Plat seul	19.5 €
Menu complet	37.5 €
Suggestion de notre Sommelier (3 verres à vin)	18 €