

" THE MENU " L'ATELIER

LES ENTRÉES

Le Rouleau de Printemps
Windsor Style, Bœuf Limousin mariné,
Vinaigre de Tomates et Parmesan
OU
Sommités de Choux fleur à la crème
Moutarde à l'ancienne, Pastrami

LES PLATS

Flétan « petit bateau »
Sabayon de Champagne, premières Aubergines en caviar
OU
Veau Fermier cuisiné façon Orloff
Premières Asperges Blanches

LES DESSERTS

Un Bout de Fromage affiné
OU
Le Dessert de Luis

Entrée seule	9.00 €
Entrée-Plat OU Plat-Dessert	28.50 €
Plat seul	19.50 €
Menu complet	36.50 €

" THE CLASSICS " L'ATELIER

La jolie Saint Jacques Black Pearl
Asian Style Marinade, cuisinée en salle
Entrée 12.00 €

Les belles Charcuteries de Jan
Créées et affinées dans notre cave
Entrée 14.00 €

Aile de Raie Juste Pochée
Servie tiède en vinaigrette Tournesol & Noisette
Entrée 16.50 €

Le Loup de mer simplement grillé
Fenouil braisé et jus brun
Plat 24.00 €

Le Tartare pur Bœuf Limousin
❖ Classic « Windsor »
Plat 19.50 €
❖ Nature à l'huile d'Olive et Wasabi,
Œuf fermier poché on the top
Plat 20.50 €

Volaille Bressane aux Morilles Fraîches
Pomme de Terre Charlotte & Tombée d'Épinard
Plat 24.00 €

La Pièce du Boucher Dan Morgan Farm
Wagyu ou Black Angus suivant l'arrivage
Pommes de Terre Rôties et Béarnaise maison
Plat 36.00 €

Jeune Veau Corrèzien mûré,
Cuisiné sur le Foin, Ses Sucs montés au
Foie Gras, Haricots Verts, Carottes etc...

JAN'S CORNER

Caviar « Oscietre » sélection *Jan Schneiderwind*
Bœuf Pur Limousin en Tartare
« Au Couteau »
Avec 10 gr de caviar 32.00 €

La Belle pièce de Bœuf Dry Aged,
Rôtie au Beurre Noisette et Romarin
Plat 42.00 € p.p.

N'hésitez pas à demander nos suggestions du moment au Maître d'Hôtel

VEGGIE CORNER

Les derniers Panais, fumés par nos soins, Huile de Noix
Entrée 12.00 €

Le Fameux Pot au Feu de Jan
En version Végétarienne
Entrée 12.00 €, Plat 19.00 €

Pasta di Semoula comme un risotto, Ail des ours
Plat 19.00 €

POUR FINIR EN BEAUTÉ

Les Fromages du Moment
Dégustation Style... 9.00 €
Gourmand Style... 13.00 €

Les Jolis Desserts de Luis,
Présentés sur chariot
Dégustation Style... 9.00 €
Gourmand Style... 13.00 €