

## " THE MENU " L'ATELIER

### LES ENTRÉES

« House Made » Velouté de Cresson,  
Racines du moment, Œuf poché et Pastrami  
OU  
Joues de Cabillaud, Fèves des Marais &  
Beurre Blanc au Yuzu

### LES PLATS

Dorade Rose Pêche Petit Bateau braisée à l'unilatérale,  
Légumes de saison et sauce vierge  
OU  
Civet de Marcassin,  
Mousseline de Pommes de Terre Charlotte, Airelles et Pommes

### 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

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

Gambas Carabineros  
Pommes Vertes & Betteraves Rouges  
Entrée 18.00 €

Le Fabuleux Skrei douce cuisson vapeur  
Salade Tiède d'Artichauts  
Plat 40.00 €

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 €

Le Fameux Pot au feu de Jan  
Pleins de Légumes & Paleron de Bœuf  
Plat 22.00€

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 de Corrèze  
Cuisiné sur le Foin, Ses Sucs montés au Foie Gras,  
Haricots Verts, Carottes & Co  
Plat 38.00€

## JAN'S CORNER

Caviar « Oscière » sélection *Jan Schneidewind*  
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

Jolies Betteraves doucement cuites  
Aux Graines sauvages & Pommes Granny Smith  
Entrée 12.00€

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

Pasta di Semoula à la Truffe Noire Melanosporum  
Plat 24.00€

## 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 €