



6 9 €

C O N C L U S I O N

Frivolités gourmandes

Tomate et betterave de la ferme de Capdeville

Agneau effiloché de la ferme des lisses

Langoustine cuite devant vous

Tagliatelles de courgette verte

Boeuf les pieds dans la terre

Abricot, romarin et cranquant chocolat

Frivolités sucrés

Prix net en euro, taxes et service compris.



4 9 €

A S P É R I T É

Frvolités gourmandes

Agneau effiloché, carottes et farçou végétal

Lieu jaune de ligne et légumes du soleil

Tagliatelles de courgette verte

Abricot, romarin et meringue vaporeuse

cranquant chocolat de chez Lucifève d'Aubrac

Frvolités sucrés



3 4 €

J A R D I N

Frivolités gourmandes

*Tomate cœur de boeuf grillé au barbecue et sorbet
agastache*

*Côte d'agneau de chez Camille Soullié, pomme de
terre et girolles*

*Pomme variété précoce, glace yaourt fraise et
rhubarbe*

Frivolités sucrés



M E N U J A R D I N 3 4 €

(4 scènes)

Servi uniquement le midi en semaine et hors jours fériés



M E N U A S P É R I T É 4 9 €

(4 scènes)



M E N U C O N C L U S I O N 6 9 €

(6 scènes)

Servi uniquement pour l'ensemble de la table



S U P P L E M E N T F R O M A G E

I I €

A demander en début de repas

Prix net en euro, taxes et service compris.
Si vous souffrez d'une allergie ou intolérance
alimentaire, merci de le faire savoir en début de repas.
Le restaurant l'Atelier ainsi que ses collaborateurs
s'engagent et garantissent l'origine française de leurs
viandes, légumes et fruits.