



6 5 €

C O N C L U S I O N

*PROJECTION*



*E X P O S I T I O N*

Asperges blanches des Landes

et

Petits pois à la menthe fraîche et pesto à l'ail des ours



*A P O G É E*

Lagoustine cuite devant vous

et

Mariage du pigeon et du porc en trois services



*D É N O U E M E N T*

Douceur chocolatée et glace fraise-yaourt à la vanille

---

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

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.

L'ATELIER DE DAMIEN



4 5 €

## A S P É R I T É

*PROJECTION*



### E X P O S I T I O N

Asperges blanches, œuf mollet, lard de Colonnata et  
boutargue fumée



### A P O G É E

Merlu de ligne ou suprême de volaille farci, asperges  
vertes cuites au barbecue, ail des ours et lit d'artichaut  
confit



### D É N O U E M E N T

Chocolat de l'Aubrac, biscuit croquant et glace fraise-  
yaourt à la vanille et pollen de châtaigné

---

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.

L'ATELIER DE DAMIEN



2 9 €

J A R D I N

PROJECTION



E X P O S I T I O N

Soupe de petits pois à la menthe, charcuterie de  
maquereau et pesto à l'ail des ours



A P O G É E

Échine de porc grillée au barbecue, légumes rôtis et  
sauce bigarade



D É N O U E M E N T

Rhubarbe et citron

---

Servi uniquement le midi en semaine et hors jours fériés

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.



M E N U   J A R D I N 2 9 €

( 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 5 €

( 4 scènes )



M E N U   C O N C L U S I O N 6 5 €

( 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.