

**Menu à 38 €
au choix dans la carte
(Hors Incontournables et Tapas)**

Entrées

- Foie Gras Mi-Cuit au Coteaux du Layon
Compotée de Fruits Secs
15 €
- Cassolette d'Escargots de Bourgogne
Crème de Laguiole et Lard Paysan
14 €
- Tarte Fine aux Oignons Doux des Cévennes
Poires et Roquefort
12 €
- Huîtres Gratinées au Noilly Prat
Tombée de Poireaux
12 €

Plats

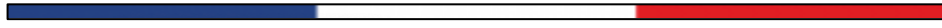
- Noix de Veau d' Aimargues en partenariat avec la
Boucherie des 'Petit'
Crème de Morilles
21 €
- Souris d'Agneau des Alpilles 'la Crau' Confite
Jus au Thym et aux Epices Orientales
22 €
- Poisson Selon Arrivage

Emulsion Estragon, Risotto de Riz 'Canavère'
21 €
- Noix de Saint Jacques Juste Snackées
Emulsion au Lard Fumé
24 €

Desserts (à commander au début du repas)

- Ardoise de Fromages Affinés par « Le Buron », Confiture
aux Fruits Secs 8 €
- Cœur Coulant au Chocolat Equateur, Glace Chocolat
Blanc (10 min de Cuisson) 9 €
- Poire Rochas Pochée dans un Vin Chaud, Glace
Amandine de Provence 8 €

- Nougat Glacé de l'Atelier, Coulis aux Fruits Rouges
9 €
- Oh, Mon Colonel !(Sorbets Citron-Citron Vert, Vodka Française Premium) 9 €
- Trilogie de Desserts du Moment
9 €



En cas d'allergies. veuillez en informer le personnel de salle afin de

Le menu est à commander avant 13h30 et avant 21h30

Par soucis de fraîcheur et selon notre politique d'achat, certains plats peuvent manquer, momentanément, à la carte.

Les « Incontournables »

- Caesar Salad 15 €
(Salade Romaine, Œuf Mollet, Poulet Fermier, Croûtons, Parmesan, Sauce Caesar Maison)
- Entrecôte de Bœuf d'Aimargues, en partenariat avec la Boucherie des 'Petit' Beurre au Thym, Frites Maison et Jeunes Pousses (+/- 300g) 25 €
- Burger de l'Atelier, Steak Haché d'Angus, Raclette, Lard Grillé, Pickles d'oignons rouges, Tomate, Sauce Cocktail, Frites Maison et Salade 15 €

Plat Végétarien : Assortiment de Légumes du Moment, Risotto aux Champignons 14 €

Tapas

- Planche de Charcuteries Espagnoles Affinées, Tranché à la 'Wismer' 16 €
- Planche de Fromages affinés par 'Le Buron', Confiture Maison aux Fruits Secs 16 €
- 6 Huîtres de Carteau n°2 (Port Saint Louis, Camargue) 12 €
- Camembert Rôti au four, Pain Toasté 10 €

- Planche Mixte, Fromages et Charcuteries

20 €

- Frites Maison

5 €

MENU DU JOUR

17,50 €

Entrée / Plat / Dessert

(Servi uniquement le midi du
Mardi au Vendredi,
hors Jours Fériés)

MENU ENFANT (- 12 ans)

12,50 €

Poisson selon arrivage
ou 150g de Steak Haché
d'Angus,
ou Suprême de Poulet
Fermier
Accompagné de Frites
Maison

+

1 Boisson au verre

Par soucis de fraîcheur et selon notre politique d'achat, certains plats peuvent manquer,
momentanément. à la carte