



R É V E I L L O N

A SAVOURER DU BOUT DES DOIGTS

Mise en scène d'apéritifs et mises en bouche



P R E M I E R F L O C O N

Mariage de l'huitre et du boeuf

et

Gnocchi à la truffe



D E U X I È M E D A N S E

Langoustine pattes rouges cuite sur la braise de cerisier,
betterave et condiment

et

Magret de canard Wellington, truffe noire
mélanosporum et choux de Bruxelles



D E R N I È R E É T I N C E L L E

Pré-dessert

et

Textures de chocolat de chez Lucifève d'Aubrac à
l'ombre du sapin

95€

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.



6 5 €

C O N C L U S I O N

PROJECTION



E X P O S I T I O N

Saumon gravlax, poireaux rôtis et ses condiments

et

Poivrons farcis et potiron



A P O G É E

Lieu jaune de ligne ikigimé et petits légumes

et

Magret de canard en wellington



D É N O U E M E N T

Textures de chocolat de chez Lucifève d'Aubrac à
l'ombre du sapin

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

Saumon gravlax, poireaux rôti et ses condiments



A P O G É E

Côte de porc au BBQ rosée ou saint-Jacques, gâteau
d'endive et salsifis grillés au café



D É N O U E M E N T

Poire pochée, tuile craquante, meringue et caramel
beurre salé

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

Poivron farcis, fromage blanc et potiron



A P O G É E

Merlu de ligne Ikigimé , haricots blanc tarbais de mon
enfance



D É N O U E M E N T

Riz au lait ribot, clémentine corse et coulis caramel
beurre salé

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.