



## Menus de Groupes Hiver 2020/2021

### Menu 25€

Velouté de courge Butternut, croûtons, champignons et crème fouettée aux herbes  
OU

Caillette Ardéchoise servie tiède, tartine grillée et bouquet de Cresson  
\*\*\*\*\*

Mousseline de brochet au cœur coulant de Homard, risotto crémeux  
OU

Mitonnée de Joles de Cochon façon Grand-mère, pommes vapeur aux herbes fraîches  
\*\*\*\*\*

Assiette Gourmande de desserts maison

### Menu 32€

Foie Gras de canard maion, churney Tutti Frutti et tartine grillée  
OU

Assiette Norsk

saumon mariné Gravlax , Tarama, rillettes de poissons et beurre d'algues, le tout made  
in Atelier  
\*\*\*\*\*

Jambonnette de poulet fermier aux morilles, pommes de terre et panais confits  
OU

Dos de Cabillaud rôti, Ravioles du Dauphiné, mousseline de carottes et fumet citronné  
\*\*\*\*\*

Assiette Gourmande de desserts maison

\*Supplément Fromage sec ou Faisselle : 2€ par personne

\*Supplément Gâteau d'Anniversaire sur commande : 2€ par personne

**Formule boissons 1** : 1 kir ou jus de fruits avec grignotage, 1 pot de vin pour 3,  
1 café ou thé

**Formule boissons 2** : 1 kir ou jus de fruits avec grignotage, 1 bouteille de vin pour 4,  
1 café ou thé

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter Cécile au 0478028080 ou par mail  
[atelierdulouvre@gmail.com](mailto:atelierdulouvre@gmail.com)