



**L'ATELIER<sup>26</sup>**

CUISINE FRANÇAISE

*Carta  
di festa*



# **MENU**

## **DEGUSTAZIONE**

**\*per tutto il tavolo**

**65 € A PERSONA**

**Le Velouté de Champignons**

----

**La Raviole Ouverte de Gambas au Kari Gosse**

----

**La Cassolette de la Mer**

----

**Le Magret de Canard**

----

**Le Dessert**





# PER INIZIARE

## **La Raviole Ouverte de Gambas au Kari Gosse**

**16 €**

Raviolo aperto farcito con gamberi, carote e sedano, servito con una bisque di gamberi speziata

## **Le Foie-Gras de Canard Mi-Cuit**

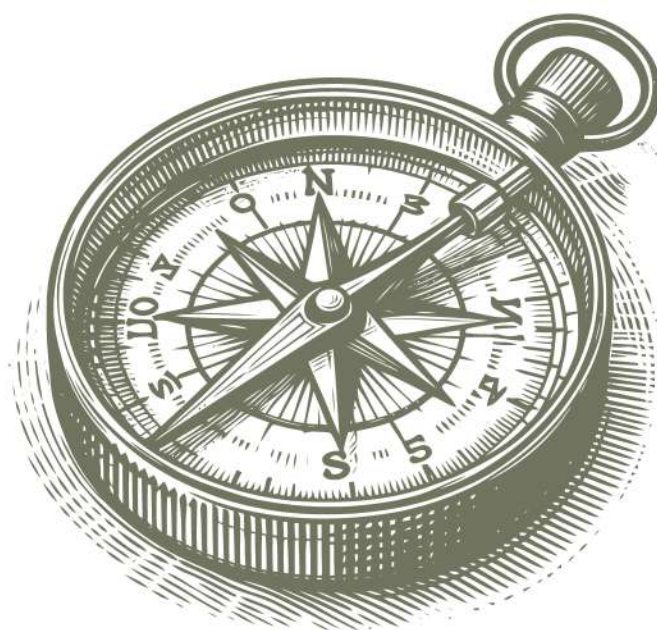
**25 €**

Terrine de Foie-Gras di anatra marinato con Porto e Cognac, accompagnato da un chutney di stagione e toast di pan di patate

## **Le Velouté de Champignons**

**14 €**

Vellutata di funghi, nocciole tostate, olio al tartufo e crema all'aglio e alle erbe fresche



# I PIATTI PRINCIPALI

## **Le Magret de Canard à l'Orange**

**24 €**

Petto d'anatra francese grigliato, servito con una salsa agrodolce al miele e all'arancia e una purè di patate dolci

## **La Cassolette de la Mer**

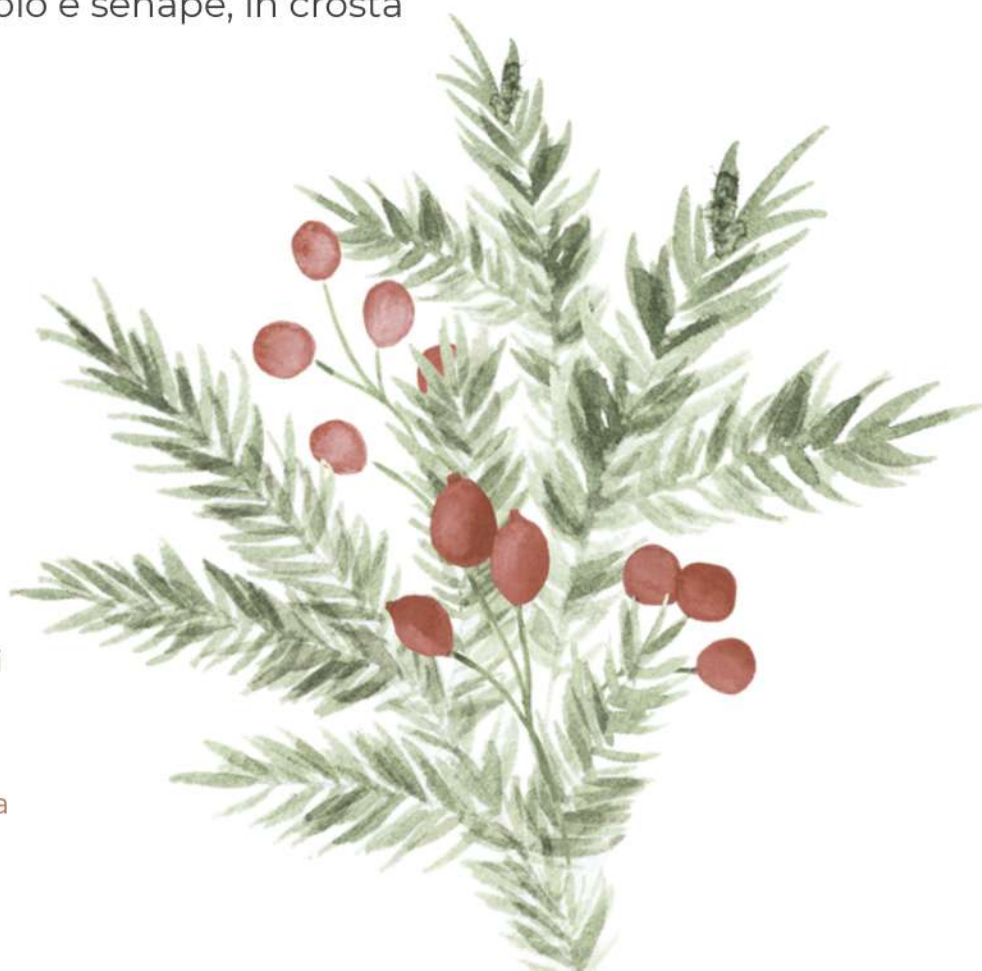
**28 €**

Pesce bianco, capesante e vongole, carote, cipolle, profumato con il noilly-prat e gratinato con una salsa marinara cremosa

## **Le Filet de Boeuf à la Wellington** (per due persone)

**30 € /  
pers.**

Filetto di manzo francese, prosciutto crudo, Duxelles di funghi, cavolo e senape, in crosta di pasta sfoglia



\* I nostri prezzi sono inclusi di servizio, pane e coperto

\* Per allergie e intolleranze chiedere al personale di sala

# FROMAGES & DESSERTS

## **L'assiette de Fromages Français**

**10 €**

Selezione di 4 formaggi francesi

## **Le Coulant au Chocolat et Crème de Marrons**

**10 €**

Tortino al cioccolato dal cuore caldo alla crema di castagna, coulis al ribes nero

## **Le Cheesecake aux Poires et aux Epices de Noël**

**10 €**

Cheesecake, pere cotte in uno sciroppo alle spezie natalizie, gel di vin brûlé e crumble Speculoos

## **L'Omelette Norvégienne**

**10 €**

Meringa morbida ripiena di pan di spagna, sorbetto al frutto della passione, cuore di lampone

