



BIENVENUE



APERITIVI

Kir	6 €
Kir Royal	10 €
Calice di Brut de Charvis, bollicina della Borgogna	5 €
Calice di Champagne « Tradition » brut, Oudéa	9 €
Noilly Prat, vermouth français	5 €
Birra	7 €
Calice di vino (secondo la selezione del momento)	

BIBITE ANALCOLICHE

Sirop à l'eau	3 €
Cocktail analcolico	5 €
Acqua Lurisia, naturale o frizzante	3 €

MENU DEGUSTAZIONE

**per tutto il tavolo*

65 € A PERSONA

5 portate a scelta dello chef
tratte dal nostro menù stagionale

◆◆◆◆

2 antipasti

◆◆◆◆

2 piatti principali

◆◆◆◆

1 dolce

◆◆◆◆

**A seconda di allergie o intolleranze
lo chef preparerà il menù perfetto**

◆◆◆◆



PER INIZIARE

Le Gravlax de Saumon

Salmonato marinato alla norvegese con aneto e pepe rosa, salsa acidula allo yogurt, yuzu e agrumi canditi

16 €

Le Tartare de Boeuf à la Française

Filetto di manzo tagliato al coltello, condito con senape e tuorlo d'uovo, capperi, cetrioli sotto aceto e scalogno

15 €

L'Emulsion de Saint-Marcellin

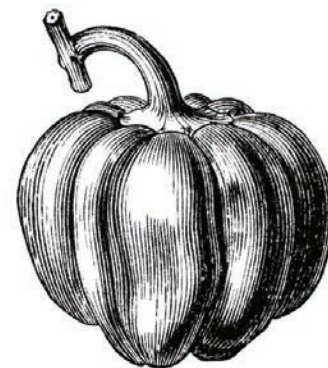
Emulsione di Saint-Marcellin (formaggio cremoso di latte vaccino), noci, pepe di Sichuan, pickles di barbabietola, erbe fresche e tegola di pane

15 €

Le Velouté de Courge

Vellutata di zucca e sorbetto alla barbabietola e aceto balsamico

12 €



I PIATTI PRINCIPALI

Le Poulet Fermier

28 €

Pollo allevato all'aperto, mousseline di maïs, funghi porcini freschi e fondo di pollo ai funghi

Le Paleron de Bœuf Charolais Confit 7h

26 €

Spalla di manzo cotta in umido 7 ore, sugo ridotto profumato con due senapi e purè di patate

La Soupe de Poissons en Croûte

28 €

Zuppa di pesce, pesce fresco e brodo profumato al Kari Gosse, scorza di lime, cipollotto e verdure di stagione con il suo cappello di pasta sfoglia

Le Filet Mignon de Cochon

24 €

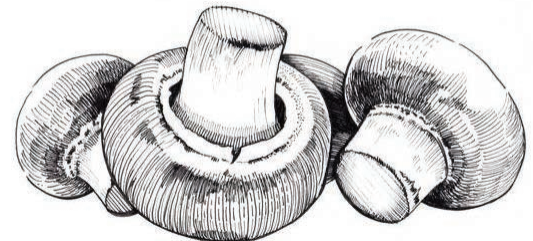
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, salsa al sidro esedano rapa arrostito

◆◆◆

I nostri prezzi sono inclusi di servizi, pane e coperto

◆◆◆

La carta degli allergeni è disponibile su richiesta



FROMAGES & DESSERT



L'Assiette de Fromages Français

Selezione di 4 formaggi francesi

10 €

La Ganache au Chocolat

Ganache al cioccolato, gel di frutto della passione e zenzero, palets bretons e sorbetto al frutto della passione

9 €

Le Far de mon Papa

Torta bretone fatta con l'impasto delle crêpes di frumento e prugne secche, servita calda con del caramello al burro salato

9 €

La Tarte Tatin de Pommes

Crostata di mele caramellate con base di pasta sfoglia, panna montata profumata con la fava Tonka

9 €

Le Chou de L'Atelier 26

Bigné ripieno di crema diplomatica al pralinato di nocciole e mandorle

9 €

BIBITE CALDE & DIGESTIVI

Caffè, decaffeinato	2 €
Ginseng, orzo	2 €
Tè, tisana	3 €
Nikka, whisky giapponese	8 €
Caol ila, whisky scozzese	7 €
Marc de Savoie	6 €
Cognac VSOP	8 €
Cognac XO 25 anni	15 €
Bas-Armagnac XO	9 €
Vieille Prune de Souillac	5 €
Calvados	5 €
Poire Williams	6 €



**RESTIAMO
IN CONTATTO!**

latelier26.it

INSTAGRAM / FACEBOOK

latelier26ao

