

Menu découverte 19.00€ ou 20.00€ avec un kir

4.3

Cannelloni au chèvre frais et saumon fumé, autour des légumes du moment.

OU

Velouté de lentilles et petits croutons au lard fumé.

Etouffé de veau à l'orange.

Ou

Dos de cabillaud sauce méditerranéenne.

Ou

Suprême de pintade sauce miellée à l'ancienne.

Tentation exotique au cœur framboise.

Ou

Biscuit moelleux noisette ganache crémeuse chocolat.

OU

Café gourmand (trois mignardises du chef accompagnées d'un café)

L'atelier du goût

RESTAURANT

Menu plaisir 29.00€ ou 30.00€ avec un kir.

Cromesquis de foie gras aux oignons confits à la grenadine et roquette.

OU

Filet de canard en marinade au cœur d'agrumes, petite salade d'herbette au sésame.

Filet de canette laqué au miel.

Ou

Pièce de bœuf grillée à l'échalote.

Ou

Brochette de grosses crevettes sauvages, risotto sauce chorizo.

Plateau de fromages.

Tentation exotique au cœur framboise

Ou

Biscuit moelleux noisette, ganache légère au chocolat.

Ou

Café gourmand

La carte.

Les entrées :

Cromesquis de foie gras aux oignons confits à la grenadine et roquette
18.00€

Filet de canard en marinade au cœur d'agrumes, petite salade
d'herbette au sésame

16.50€

Cannelloni au chèvre frais et saumon fumé, autour des légumes du
moment

13.00€

Velouté de lentilles et petits croutons au lard fumé

6.00€

Les plats :

Filet de canette laqué au miel

16.00€

Pièce de bœuf grillée à l'échalote 300g

18.00€

La carte.

Les plats suites :

Brochette de grosses crevettes sauvages, risotto sauce chorizo

19.00€

Etouffé de veau à l'orange

12.50€

Dos de cabillaud sauce méditerranéenne

14.00€

Suprême de pintade sauce miellée à l'ancienne

14.50€

Plateau de fromages

7.00€

Les desserts :

Tentation exotique au cœur framboise

6.00€

Biscuit moelleux noisette, ganache légère au chocolat

6.00€

Café gourmand

6.00€

L'atelier du goût

RESTAURANT

Chers clients,

Par souci de transparence, nous souhaitons vous détailler l'origine et la provenance de tous nos produits.

Nous n'achetons que des produits bruts que nous transformons.

Toutes les assiettes qui vous seront servies sont fabriquées et élaborées sur place par le chef Vidal Sébastien.

Charcuterie : SARL Jasse larzou, la cavalerie 12230 Aveyron (frais).FR

Fruits et légumes : Primeur LK Fruits 12000 Rodez Aveyron (frais).FR

Pièce de bœuf : Roland Chevalier 12240 Rieupeyroux Aveyron (frais).FR

Etouffé de veau : Sud Aveyron Viande 12100 Millau Aveyron (frais).FR

Filet de canard : SARL Jasse Larzou, La Cavalerie 12230 Aveyron (frais).FR

Filet de canette : SARL Jasse Larzou, La Cavalerie 12230 Aveyron (frais).FR

Suprême de pintade : SARL Geldoc Luc La Primaube 12450 Aveyron (surgelé).FR

SARL Gelso 6 rue Jean Grandjean 31104 Toulouse (frais).FR

Foie gras : SARL Jasse Larzou, La Cavalerie 12230 Aveyron (surgelé).UE

Crevettes : SARL Geldoc, Luc La Primaube 12450 Aveyron (surgelé).FR

Dos de cabillaud : SARL Geldoc, Luc La Primaube 12450 Aveyron (Surgelé).FR

Volaille : Costes Dominique 12100 Millau Aveyron (frais).FR

Fromages : Ferme la Blaquiere 12520 Verrières Aveyron (frais).FR

Ferme Seguin Blayac 12150 Aveyron (frais).FR

L'atelier du goût

RESTAURANT

Pour les fêtes de fin d'année ou un cadeau d'anniversaire etc., l'Atelier du goût vous propose ces chèques cadeaux de 15.00€ à 90.00€, qui raviront les plus petits comme les plus grands.

Nous vous proposons également pour les fêtes de fin d'année, des repas festifs à emporter. Du 24 au 31 décembre, n'hésitez pas à réserver dès maintenant vos repas.

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES .

L'atelier du goût

RESTAURANT

Bon cadeau

Valeur :

Date de validité :

CHEQUE NON CUMABLE ET NON REMBOURSABLE

NUMERO :

CACHET :

