

ENTREES 29 €

LE BLANC MANGER

Jaune confit, tapenade des sous-bois, tuile croustillante, maquereaux gravlax.

LES COQUILLES SAINT JACQUES

En carpaccio, rémoulade de tourteaux et céleri, pickles, sorbet betteraves, coulis de cresson.

PLAT PRINCIPAL 39 €

LES COQUILLES SAINT JACQUES

Poêlée, brunoise de navets, champignons, Mousse d'une mornay, sauce dugléré.

LA CARBONNADE NORMANDE

Joue de bœuf braisé au cidre, légumes oubliés, nuage normand

FROMAGE 14 €

COMME UN AIR DE NORMANDIE

Livarot croustillant, segments et marmelade de pomme au parfum de cannelle.

DESSERTS 16 €

LA POIRE BELLE-HÉLÈNE

Coque en chocolat, crème vanille, caramel au beurre salé, sorbet pomme-curry, coulis chaud.

LA PINÃ-COLLADA

Sur un sablé breton, tartare de mangue et ananas, nuage au rhum « Diplomatico ».

À PARTAGER

-Huîtres d'Isigny-sur-Mer N°3

(X6/X12)

(16€/32€)

-Saumon Gravlax

(100g)

(15€)

Service de 12h 15 à 14h et 19h30 à 21h

Fermeture hebdomadaire le dimanche, le lundi, le mardi et mercredi midi 02.31.88.30.82 / Réservations sur le site : www.restaurant-atre.com

LA VIREE GOURMANDE

Je vous embarque vers ma Normandie Natale et je vous invite à me suivre pour vivre des instantanés qui révèlent l'essence de ma cuisine et des saisons. Grâce au vin qui l'accompagne, la cuisine prend toute sa dimension. L'un et l'autre sont indissociables. A l'âtre, le respect de cette tradition française inspire mon travail.

5	SEQUENCES	70€
7	SEQUENCES	90€

Supplément Caviar Osciètre de la maison Prunier...... (3g / 6g) (9€ / 18 €)

Nos équipes de salle vous proposent trois accords pour une expérience unique.

MENU DEJEUNER 3 SEQUENCES 35€

ENTREES

15€

Le Maquereau

Gravlax, salade de pomme de terre, crème de moutarde à l'ancienne.

Le Foie Gras de Canard

En royale, velouté de butternuts au curcuma frais.

PLAT PRINCIPAL

20€

Le Merlu

Poêlée, raviolis aux cèpes, émulsion des sous-bois.

La Joue de bœuf

Comme un bourguignon, panais et carottes, poitrine fumée.

DESSERTS

10€

Les Profiteroles

Choux croustillants, glace vanille et chantilly, coulis de chocolat.

Le Pain Perdu

Servi tiède et croustillant, sorbet du moment.

Supplément Caviar Osciètre de la maison Prunier...... (3g / 6g) (9€ / 18 €)

Nos équipes de salle vous proposent trois accords pour une expérience unique.

Accord sans Alcool	25€ (3 verres de 10cl)
Accord Mets et Cidres	
Accord Mets et Vins	40€ (3 verres de 10cl)
Accord Mets et Champagnes	60€ (3 verres de 12cl)

