

À TRE

Julien Lefebvre

Carte

Entrées	Une Ode à la Manche, _18.
	Comme une mouclade, mousseline de carottes à la cardamome verte, Condiment mangue, Crémeux Safrané, Rosace de carottes colorées
	Les Asperges Vertes, _17.
	Pochées, coulis de courgettes, kiwi et concombre, Huile végétale à la menthe, Huîtres pochées
Poisson	Les Langoustines, _29.
	Poêlées, Giozzas printaniers, chou bok choy, Bouillon UMA mi
Viande	Le Paleron de Bœuf, _27.
	Braisé aux épices, salmigondis de légumes estivaux, Herbes sauvages
Fromage	Le Camembert Foisonné, _10.
	sur une marmelade de Pommes infusées à la Cannelle, Crumble d'Amandes, Brunoise végétale, Sarrasins Soufflés
Dessert	Le Paris-Honfleur, _12.
	sur une compotée de banane, crème pralinée aux cacahuètes
	La Tarte aux Fraises Meringuée 2.0, _14.
	salmigondis de rhubarbes et fraises fraîches

Menus

Composez vous même votre menu...

Une authentique expérience pour mieux connaître le répertoire culinaire du Chef Julien Lefebvre

Au Déjeuner

Servi uniquement le midi hors jours
fériés

Entrée + Plat + Dessert..... 35 €

4 Séquences..... 60 €

5 Séquences..... 70 €

6 Séquences..... 80 €

Supplément Caviar Oscietre de la maison STURIA..... 15 €

Accord Mets et Cidres..... 20 € (3 verres)

Accord Mets et Vins..... 30 € (3 verres)

Service de 12h à 14h et 19h30 à 21h30

Fermeture hebdomadaire le mercredi et le jeudi

Réservations uniquement sur le site :

www.restaurant-atre.com