

À TRE

MENU A LA CARTE

ENTRÉES 25 €

Les Gambas

*En segment flambé à l'Anis, Mousseline de Courgette rafraîchie à la menthe, Chorizo.
In an Anise flambé segment, Zucchini Mousseline refreshed with mint, Chorizo.*

Les Langoustines

*Poêlées, Asperges vertes pochées, Crémeux de roquettes, avocat et concombre, Glace d'Asperges Vertes.
Pan-fried, Poached green asparagus, Creamy roquettes, avocado and cucumber, green asparagus ice cream.*

PLAT PRINCIPAL 35 €

La Sole de Petit Bateau Normand

*Pochée à la Normande, moules de Bouchot, oignons grelots et champignons boutons.
Normandy poached, Bouchot mussels, pearl onions and button mushrooms.*

La Caille

*Rôti, Mousseline de carottes crayons, Copeaux pourpre, jus gras au parfum de cumin.
Roasted, Mousseline of pencil carrots, purple shavings, fatty juice with cumin scent.*

FROMAGE 10 €

La Buchette de Chèvre de Normandie

*En Raviole, Huile de noisettes, mâche, céleri branche.
In Ravioli, Hazelnut oil, lamb's lettuce, celery stalk.*

DESSERTS 15 €

Le Tiramisu 2.0

*Tube croustillant de Muscovado, ganache chocolat, glace café, mousse d'Amaretto.
Crispy Muscovado tube, chocolate ganache, coffee ice cream, Amaretto mousse.*

Les Fruits Rouges

*Sur un sablé breton, tartare de fruits, sorbet Cassis, nuage au rhum « Diplomatico ».
On Breton shortbread, fruit tartare, Cassis sorbet, "Diplomatico" rum cloud.*

À PARTAGER

-Huîtres d'Isigny-sur-Mer N°3	(X6/X12)	(15€/30€)
-Saumon Gravlax	(100g)	(15€)

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

Fermeture hebdomadaire le dimanche, le lundi, le mardi midi

02.31.88.30.82 / Réservations sur le site : www.restaurant-atre.com

LA VIRÉE NORMANDE

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.....75€

7 SEQUENCES.....95€

Supplément Caviar Oscietre de la maison Prunier..... (3g / 6g) (10€ / 20€)

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

Accord sans Alcool.....25€ (3 verres de 10cl)

Accord Mets et Cidres.....30€ (3 verres de 10cl)

Accord Mets et Vins.....40€ (3 verres de 10cl)

Accord Mets et Vins60€ (5 verres de 10cl)

MENU DEJEUNER

3 SEQUENCES..... 30€

Le Carrousel des Impressionnistes

ENTREES 15€

Le Vitello Tonnato

Carpaccio de veau, câpres frit, pickles d'oignons, roquette.

L'œuf Parfait

Petits pois à la française, croutons, émulsion de coriandre.

PLAT PRINCIPAL 20€

Le Cabillaud

Confit, sauce oseille, navet boule d'or

La Volaille

Façon basquaise, poivrons rôtis.

DESSERTS 10€

Le Tiramisu

Crèmeux chocolat, praliné café, crème légère vanille.

Le Citron

Sablé normand, gel agrumes, crèmeux citron, sorbet basilic.

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

Fermeture hebdomadaire le dimanche, le lundi, le mardi midi

02.31.88.30.82

Réservations sur le site : www.restaurant-atre.com

