

# Atelier du Nord

L'ATELIER EST OUVERT DU Mardi AU SAMEDI. RÉSERVATIONS AU 09 54 38 31 75.

Les poissons et crustacés servis font tous usage principalement achetés aux criées de Concarneau & du Guilvinec. Les légumes et fruits proviennent de la maison Le Pelletier ou font usage de producteurs locaux ; de sèches bios de Négune à Concarneau.

## MENU DU SOIR

Le menu est servi du Mardi au samedi soir. Au choix :

### ENTRÉES 前菜

<b>HUITRES SUGAKI «PERLE NOIRE»,</b> Six huîtres spéciales de la Maison Cadoret, ponzu & lime.	17
<b>CEVICHE NIKKEI &amp; LECHE DE TIGRE,</b> Pomme, concombre et gingembre gari-shoga.	21
<b>THON BLANC TARUTARU,</b> Tartare de thon de ligne & condiment mangue-curcuma frais ; soja de Shibanuma-san.	19

### PLATS メインディッシュ

<b>LOTTE ANKŌ,</b> Lotte petit bateau, betterave en croûte de sel & bisque de homard épicée.	28
<b>POISSON MATURE ÉPOCHÉ À L'EAU DE MER,</b> Tombée d'épinards, moules et amandes torréfiées	30
<b>HOMARD BLEU AU TEPPANYAKI,</b> Émulsion de beurre noisette et condiment courgette-persil plat.	63

### DESSERTS デザート

<b>CRÉMEUX CITRON &amp; CITRON VERT,</b> Sorbet au mikan de Wakayama, sirop miel-gingembre et safran du Stival.	10
<b>FONDANT AU CHOCOLAT GUANAJA,</b> Ganache lactée au Bailey's, nougatine et sel rare de l'île d'Awaji.	10

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS, BOISSONS NON INCLUSES. Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts ; ils peuvent contenir sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants: oeufs, lait et dérivés, céréales à gluten, moutarde, sulfites, fruits à coque, sésame, arachide, céleri, poisson, mollusques, crustacés, lupin et soja. Du fait de notre fonctionnement, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée entre nos produits. NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES.