

# Atelier du Nord

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

*Les poissons et crustacés servis sont sauvages et principalement achetés aux criées de Concarneau & du Guilvinec. Les légumes et fruits proviennent de la maison Le Pelleter ou sont issus de producteurs locaux ; des marchés bios de Trégunc et Concarneau.*

## MENU DU SOIR

*Le menu est servi du mardi au vendredi soir. Au choix :*

### ENTRÉES 前菜

<b>HÛÎTRES SUGAKI «PERLE NOIRE»,</b> Six huîtres spéciales de la Maison Cadoret, ponzu & lime.	18
<b>L'ARAIGNÉE, KUMO-GANI D'ICI,</b> Miso au yuzu, endive et tsukemono.	19
<b>SAINT-JACQUES RÔTIES FAÇON YAKINIKU,</b> salsifi «Kinpira gobo» & itotogarashi.	21

### PLATS メインディッシュ

<b>POISSON MATUREÉ COMME UN SHABU-SHABU,</b> Daïkon, navet & Nori.	30
<b>ROUGET À LA FLAMME,</b> Bisque d'étrilles & safran du Stival.	35
<b>HOMARD BLEU AU TEPPANYAKI,</b> Émulsion de beurre noisette & furikake.	63

### DESSERTS デザート

<b>ANANAS CONFIT À L'HUILE D'OLIVE,</b> crémeux citron vert, sorbet d'agrumes & lemongrass.	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.