

# 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 samedi soir. Au choix :*

### ENTRÉES 前菜

<b>HUÎTRES SUGAKI «PERLE NOIRE»,</b> Six huîtres spéciales de la Maison Cadoret, ponzu & lime.	21
<b>POISSON MATUREÉ, SASHIMI DANS LA TRADITION,</b> Gingembre 'gari-shoga' et soja artisanal de Shibamura-San.	22
<b>CEVICHE &amp; LECHE DE TIGRE,</b> Légumes de Mathilde & Tosazu.	22

### PLATS メインディッシュ

<b>LOTTE ANKO, DE PETITS BATEAUX,</b> Betterave au Miso rouge, sauce yakiniku.	30
<b>SAINT-PIERRE À L'ÉCUME,</b> Fumet beurré, ail noir & sobacha.	36
<b>HOMARD BLEU AU TEPPANYAKI,</b> Émulsion de beurre noisette & algue nori.	63

### DESSERTS デザート

<b>CERISES &amp; GURI-GURI,</b> Crème glacée, gaspacho pomme concombre & furikake au shiso.	11
<b>FONDANT AU CHOCOLAT GUANAJA,</b> Ganache lactée au Bailey's, nougatine et sel rare de l'île d'Awaji.	11

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.