

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

HUÎTRES SUGAKI «PERLE NOIRE», Six huîtres spéciales de la Maison Cadoret, ponzu & lime.	21
POISSON MATURÉ, SASHIMI DANS LA TRADITION, Gingembre 'gari-shoga' et algue Suji-Aonori.	22
LANGOUSTINE DE L'ALIXEL III, Bouillon curry jaune & basilic Thai.	22

PLATS メインディッシュ

LIEU JAUNE CUIT À L'ÉCUME, Carottes fanes au miso et Tamari fumé.	33
THON ROUGE, O-TORO LAQUÉ Légumes Kinpira Gobo & Katsuobushi d'ici.	39
HOMARD BLEU AU TEPPANYAKI, Émulsion de beurre noisette & algue nori.	63

DESSERTS デザート

MIRABELLES & YUZU DE KITO, Crèmeux citron vert et écorces de Iyokan confites.	11
CACAO GRAND CRU GUANAJA, Fondant au sel rare de l'île d'Awaji, ganache lactée au Bailey's & nougatine.	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.