

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

- HUITRES SUGAKI «PERLE NOIRE»,** 22
Six huîtres spéciales de la Maison Cadoret, ponzu & lime.
- POISSON MATURÉ, SASHIMI DANS LA TRADITION,** 22
Gingembre 'gari-shoga' et algue Suji-Aonori.
- FIJIAN KOKODA, POISSON MARINÉ FAÇON 'MAHI-MAHI',** 22
Curry jaune, lait de coco & racine de galanga.

PLATS メインディッシュ

- LIEU JAUNE AU TAMARI FUMÉ,** 38
Tombée d'épinards & amandes torréfiées.
- BARBUE DOUCEMENT CUITE AU PLAT,** 42
Hollandaise au katsuobushi & sobacha.
- HOMARD BLEU AU TEPPANYAKI,** 64
Émulsion de beurre noisette & algue nori.

DESSERTS デザート

- ANANAS CONFIT À L'HUILE D'OLIVE,** 12
Sabayon Umeshu, sorbet citron vert & lemongrass.
- CACAO GRAND CRU GUANAJA,** 12
Fondant au sel rare de l'île d'Awaji, ganache lactée au Bailey's & nougatine.

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.