

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.	22
POISSON MATURÉ, SASHIMI DANS LA TRADITION, Gingembre 'gari-shoga' et algue Suji-Aonori.	24
POULPE DE L'AR-TARZH EN CARPACCIO, Bouillon froid infusé à la livèche.	22

PLATS メインディッシュ

VENTRECHE DE THON ROUGE RÔTIE, Fleur de courgette farcie, sauce Yakiniku.	40
ROUGET CUIT À LA FLAMME, Aubergine confite au miso & riz soufflé.	45
HOMARD BLEU AU TEPPANYAKI, Émulsion de beurre noisette & sobacha.	68

DESSERTS デザート

ABRICOTS AU NATUREL PUIS RÔTIS, Sabayon au basilic Thaï, condiment melon & curcuma.	12
FONDANT AU CHOCOLAT GUANAJA, Ganache lactée au Bailey's, nougatine et sel rare de l'île d'Awaji.	14

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.**