

Atelier des Sens

BY LA FABRIQUE®

La Carte
Repas Assis

AUTOMNE-HIVER 2026-2027














Pièce végétarienne

La Carte

LES ENTRÉES

Maquereau snacké, lentilles beluga
et vinaigrette agrumes gingembre

Crémeux de céleri rave, noisettes
torréfiées, chips de céleri et huile de truffe

Cannelloni de canard confit
effiloché en feuille de chou vert,
jus corsé à l'orange et jeunes pousses

Ballotine de volaille aux champignons
à l'estragon, condiment de fruits secs,
jeunes pousses

Velouté de chou fleur au lait de coco,
chou fleur rôti aux épices

Pièce végétarienne

LES PLATS

Joue de bœuf confite en croûte de pain d'épices, topinambours en deux textures (crème et chips), jus corsé au café

Dos de cabillaud, mousseline de chou fleur, beurre noisette aux câpres et citron

Agneau de sept heures confit aux épices, patate douce en crème, crumble de châtaigne et amande

Curry doux de légumes racines et pois chiches, riz basmati parfumé

LES DESSERTS

Millefeuille vanille caramel

Forêt noire déstructurée

Pavlova exotique