



L'Atelier Gourmand

(salle du restaurant)

Le midi (à 12h).

Formule 2 plats : 12 €
Formule 3 plats : 16 €

Le soir (à 19h).

Tarif spécifique



Le Bistro de l'Atelier

(salle du restaurant)

Le midi (à 12h).

Formule 2 plats : 10 €
Formule 3 plats : 12 €

Le soir (à 19h).

Tarif spécifique



La Brasserie de l'Atelier

(salle de la brasserie)

Le midi (à 12h).

Facturation
à la carte



Au bout du premier parking en entrant à gauche.
L'accès au restaurant se fait par les marches.
Pour les personnes à mobilité réduite,
possibilité de se garer sur le parking du haut.

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Réservations au 02 43 59 70 41



91 Rue Haute-Follis - 53000 LAVAL





Le service de réservation sera fermé
du lundi 24 avril au vendredi 28 avril 2023.

Jeudi midi

4 mai
2023



Duo de pétoncles et crevettes et croustillant aux légumes
ou Variation autour de l'asperge
Entrecôte double aux légumes nouveaux sauce béarnaise
ou Retour de pêche et garnitures printanières
Tarte ou Bavarois

Vendredi midi

5 mai
2023



Tartare de saumon au citron vert
et asperges printanières crème acidulée
Carré d'agneau à la crème d'ail,
tarte fine aux légumes du soleil
et roquette aux tomates séchées
Tarte aux fraises

Vendredi midi

5 mai
2023



Asperges sauce mousseline
Entrecôte double sauce béarnaise
et légumes nouveaux (si table de 2 ou 3)
ou Brochette de saumon et cabillaud
sauce Choron (si table de 4, 5 ou 6)
Variation autour de la fraise

Mardi midi

9 mai
2023



Salade de chèvre chaud au miel
Darne de saumon beurre citron vert,
fregola sarda aux petits légumes et asperges vertes
Sablé breton crème mousseline et fraises

Vendredi midi

12 mai
2023



Tataki de thon
Magret de canard au cassis,
printanière de légumes (si table de 2 ou 3)
ou Lotte aux petits légumes
sauce crustacés (si table de 4, 5 ou 6)
Fraisier

Vendredi midi

12 mai
2023



Assiette grecque
Filet de maquereaux à l'escabèche,
pommes de terre nouvelles et garnitures printanières
Assiette gourmande

Lundi midi

15 mai
2023



Tarte fine aux oignons, anchois,
tomates séchées, roquette et pistou
Côtes d'agneau au beurre d'olive et herbes de Provence,
tian et mousseline de céleri aux herbes
Coupe melba

Lundi midi

22 mai
2023



Asperges blanches et saumon fumé à la crème citronnée
Pièce de bœuf béarnaise, tomate farcie duxelle,
pommes gaufrettes et mesclun
Iles flottantes coco choco

Jeudi midi
25 mai
2023



Le menu ne peut
vous être communiqué

EXAMENS

Vendredi midi
26 mai
2023



Salade d'asperges au saumon fumé et toasts
Onglet de bœuf sauce marchand de vin,
pommes de terre grenaille (si table de 2 ou 3)
ou Filet de loup à l'anis
et légumes printaniers (si table de 4, 5 ou 6)
Variation autour des fruits rouges

EXAMENS

Vendredi midi
2 juin
2023



Déclinaison de tomates au basilic et Mozzarella
Pièce de bœuf sautée au poivre vert
et pommes de terre grenaille (si table de 2 ou 3)
ou Filet de rouget à la plancha
et légumes nouveaux (si table de 4, 5 ou 6)
Tartelette aux fraises
et sorbet fruits rouges au basilic

EXAMENS

Mardi midi
6 juin
2023



Soupe de poisson
Darne de saumon grillée
au beurre maître d'hôtel,
pommes anglaises et légumes printaniers
Tarte framboise et pistache

EXAMENS

Jeudi midi
8 juin
2023



Gaspacho Andalou et sa garniture
Darne de saumon vapeur sauce hollandaise,
pommes anglaises et légumes printaniers
Tarte coco et ananas

EXAMENS