



L'Atelier Gourmand

(salle du restaurant)

Le midi (à 12h).

Formule 2 plats : 14 €

Formule 3 plats : 18 €



Le Bistro de l'Atelier

(salle du restaurant)

Le midi (à 12h).

Formule 2 plats : 12 €

Formule 3 plats : 14 €



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

(Pas de réservation le lundi matin)



91 Rue Haute-Follis - 53000 LAVAL

Mardi midi

12 mars
2024



*Truite fumée aux saveurs d'agrumes et œuf mollet
Papillote de poisson au curry sur julienne de légumes,
riz pilaf et légumes
Choux à la crème praliné insert pommes*

Jeudi midi

14 mars
2024



*Velouté moules et safran, toast coquillages et crustacés
Grenadin de veau sauce gorgonzola et noix,
mousseline de céleri et pommes dauphines aux fines herbes
Nougat glacé et coulis*

Mardi midi

19 mars
2024



*Truite fumée aux saveurs d'agrumes et œuf mollet
Papillote de poisson au curry sur julienne de légumes,
riz pilaf et légumes
Choux à la crème praliné insert pommes*

Mercredi midi

20 mars
2024



**EPICURIENS
GLOBE-TROTTERS**

*Dégustation de plats
aux saveurs du monde*

Jeudi midi

21 mars
2024



*Mise en bouche : Velouté oignons, lard et fromage
Creuzets façon risotto et truite fumée
Filet mignon gratiné au Morbier,
poire rôtie aux fruits secs
et polenta crémeuse aux champignons
« Pets de nonne », glace vanille et cerises amarena*

Mardi midi
26 mars
2024



Salade d'endives aux noix et au bleu
Pavé de Saumon grillé beurre maître d'hôtel,
flan de légumes et polenta
Aumônière de pommes à la cannelle

Mardi midi
26 mars
2024



Tartare de saumon au citron vert,
œuf poché et salade roquette
Mixed-grill au thym, beurre d'olives, herbes de Provence,
tian et fenouil braisé
Charlotte aux fraises

Jeudi midi
28 mars
2024



Saumon mariné aux agrumes
Carré d'agneau à la fleur de thym,
gratin de pommes de terre et tian de légumes
Aumônière pommes poires raisins
ou Crêpes flambées

Mardi midi
2 avril
2024



Saumon fumé et œuf cocotte
Fricassée de volaille à l'indienne,
polenta croustillante et poivrons
Île flottante

Mardi midi
9 avril
2024



Carpaccio de bœuf, salade et parmesan
Mixed-grill, brochette de légumes grillés
et rostis de pommes de terre
Forêt noire

Mardi midi
9 avril
2024



Tartare de saumon au citron vert,
œuf poché et salade roquette
Mixed-grill au thym, beurre d'olives, herbes de Provence,
tian et fenouil braisé
Charlotte aux fraises

Jeudi midi

11 avril

2024



Pavé de cabillaud à la bordelaise
et risotto d'asperges
Selle d'agneau farcie, jus d'ail, polenta croustillante
et petits légumes printaniers
Buffet de desserts

Vendredi midi

12 avril

2024



Œuf, asperges, quinoa et feta
Magret de canard à l'orange et garniture création
ou Navarin d'agneau aux petits légumes
Fromages
Millefeuille aux fruits rouges

Mardi midi

16 avril

2024



Salade à l'œuf mollet
Steak grillé sauce béarnaise,
pommes Pont-Neuf et tomate provençale
Coupe glacée

Jeudi midi

18 avril

2024



Balade en Sud-Ouest



Assiette Jambon de Bayonne
Canard en deux façons,
jus de canard aux piments d'Espelette,
poivrons confits, pommes sarladaises et mesclun
Tarte Agenaise, pruneaux flambés
et glace Marie - Brizard

Vendredi midi

19 avril

2024



Œuf, asperges vertes, petits pois et pamplemousse
Pavé de bœuf sauce au poivre et garniture création
ou Jambonnette de canard braisée à l'orange
Fromages
Charlotte aux fruits rouges