



## 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



Le service de réservation  
sera fermé  
du lundi 22 avril 2024  
au vendredi 26 avril 2024.

Mardi midi

7 mai

2024



Salade d'œufs mimosa  
Fish and Chips sauce tartare et frites  
Gratin de fruits

Mardi midi

14 mai

2024



Œuf poché et asperges  
Filet de canette grillé sauce vigneronne  
et tian de légumes  
Variation autour de la fraise

Mardi midi

14 mai

2024



Asperges blanches sauce mousseline  
Bavette à l'échalote, pommes Pont-Neuf,  
légumes de saison et roquette  
Café gourmand

Jeudi midi

16 mai

2024



Mise en bouche  
Chipirons à l'encre et purée à l'ail  
Poulet basquaise, pipérade et Pommes boulangères  
Ossau Iraty  
Gâteaux basques et glace cerise

Vendredi midi

17 mai

2024



Risotto de la mer et tuile à l'encre de seiche  
Création autour de l'agneau et légumes de saison  
ou Pavé de Boeuf sauce vin rouge  
et légumes de saison  
Fromages  
Sablé breton, mousseline à la pistache et fraise

Jeudi midi  
23 mai  
2024



Asperges sauce mousseline aux agrumes  
Magret de canard à l'aigre douce orange  
ou Cuisse de canard confite,  
ratatouille, pommes grenailles et mesclun  
Fromages  
Poire Belle Hélène

**EXAMENS**

Tables de  
2, 3, 4  
ou 5

Vendredi midi  
24 mai  
2024



Asperges sauce mousseline  
Filet de bar au beurre blanc et légumes de saison  
ou Pièce de bœuf grillée sauce Choron  
et légumes de saison  
Fromages  
Variation autour de la fraise

**EXAMENS**

Tables de  
2, 3, 4  
ou 5

Jeudi midi  
30 mai  
2024



Le menu ne peut  
vous être communiqué

**EXAMENS**

Vendredi midi  
31 mai  
2024



Mousseline de poisson au beurre blanc  
Filet de dorade beurre citronné et légumes de saison  
ou Magret de canard à l'orange et légumes de saison  
Fromages  
Assiette gourmande

**EXAMENS**

Tables de  
2, 3, 4  
ou 5