

Notre Menu

L'Atelier des Artistes par Giovanni Favaro

À partager

 BOL DE FRITES MAISON ET MAYONNAISE TRUFFÉE - 5,00€

 MINIS ARANCINIS TRUFFÉS X6 - 6,00€

CHARCUTERIE CAMARGUAISE ARTISANALE - 12,00€

Assortiment de noix de taureau séchée et de saucisson de taureau - Maison Alazard & Roux

Menu 3 étapes 42,00€

Entrées

 possible en veggie ŒUF PARFAIT FAÇON SOKO - 13,00€
Œuf parfait, crème truffée, chiffonade de jambon cuit truffé et croûtons

 CHÈVRE CROUSTILLANT - 13,00€
Boulettes de chèvre panées, courge butternut rôtie au miel du Rucher des Escaunes, mousse de scamorza fumée

 possible en veggie ZUPPA DEL CUNEO - 13,00€
Velouté de potimarron, mascarpone aux marrons, brisures de marrons, pancetta grillée

Plats

"TORTA PASQUALINA" D'AGNEAU DE CRAU - 26,00€

Tourte farcie à l'effiloché d'agneau de Crau confit, carottes, pommes de terre et jus d'agneau corsé

RAVIOLI DI PESCE - 26,00€

Ravioli farcis au lieu et haddock fumé, bisque de "favouille" (crabe vert), herbes fraîches et mousse de rouille

 possible en veggie RISOTTO DI CAMPAGNA - 25,00€
Risotto crémeux aux champignons sautés, parmesan, chiffonnade de pancetta fumée

POLPETTE DI MAIALE - 25,00€

Echine de porc, rigatoni, sauce tomate, crème de pecorino, graines de fenouil et carottes

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) - 12,00€

Filet de poulet ou poisson pané maison, frites ou légumes

Desserts

TIRAMISU CLASSIQUE - 9,00€

Servi à la cuillère

FONDANT DU PIÉMONT - 9,00€

Mi-cuit au chocolat noisette façon Gianduja, glace noisette et chantilly

NUAGE DE POIRE - 9,00€

Mousse légère à la poire, poires pochées aux 4 épices, brisure de spéculoos

BOULES DE GLACE  2,50€  4,50€  6,00€

Sorbet: Fraise; Citron de Sicile; Pêche; Clémentine IGP corse; Abricot; Orange Sanguine de Sicile; Melon

Glace: Vanille Bourbon; Noisette; Café; Pistache de Sicile; Nougat de Montélimar;

Caramel beurre salé; Chocolat; Rhum raisin

SUPPLÉMENT CHANTILLY - 1,50€

Prix TTC service compris

**Ouvert du Mardi au Samedi de
18h30 à 20h45**



 = végétarien sur demande

Our Menu

L'Atelier des Artistes by Giovanni Favaro

To share

BOWL OF HOMEMADE FRIES & TRUFFLED MAYONNAISE - €5.00 

MINI TRUFFLED ARANCINI X6 - €6.00 

ARTISANAL CAMARGUE CHARCUTERIE - €12.00

Selection of dried bull meat and bull sausage from Maison Alazard & Roux

3 Course Menu - €42.00

Starters

SOKO STYLE PERFECT EGG - €13.00 

Slow-cooked egg, truffle cream, thinly sliced truffle-cured ham and croutons possible en vegan

CRISPY GOAT CHEESE - €13.00 

Breaded goat's cheese bites, butternut squash roasted with Rucher des Escaunes honey, smoked scamorza mousse

ZUPPA DEL CUNEO - €13.00 

Creamy pumpkin soup, chestnut mascarpone and crispy pancetta

Main Courses

"TORTA PASQUALINA" WITH CRAU LAMB - €26.00

Pastry pie filled with slow-cooked shredded Crau lamb, carrots and potatoes, served with a rich lamb jus

RAVIOLI DI PESCE - €26.00

Ravioli filled with pollock and smoked haddock, green crab bisque, fresh herbs and rouille foam

RISOTTO DI CAMPAGNA - €25.00 

Creamy risotto with sautéed mushrooms, Parmesan and thinly sliced smoked pancetta possible en vegan

POLPETTE DI MAIALE - €25.00

Pork shoulder meatballs, rigatoni, tomato sauce, pecorino cream, fennel seeds and carrots

CHILDREN'S MENU (up to 12 years old) - €12.00

Homemade chicken or fish tenders served with fries or vegetables.

Desserts

CLASSIC TIRAMISU - €9.00

Classic, served by the spoonful

FONDANT DU PIÉMONT - €9.00

Warm Gianduja chocolate and hazelnut fondant, vanilla ice cream and whipped cream

PEAR CLOUD - €9.00

Light pear mousse, poached pears with four-spice blend and Speculoos crumble

ICE CREAM SCOOPS  €2.50  €4.50  €6.00

Strawberry, Lemon, Peach, Rhum Raisin, Clementine, Caramel, Chocolate, Vanilla, Hazelnut, Melon, Coffee, Blood orange, Pistachio, Nougat, Apricot

WHIPPED CREAM SUPPLEMENT - €1.50

Price including tax and service

Open Tuesday to Saturday, from
6:30pm to 8:45pm

HG
Histoires De Glaces®
ARTISAN GLACIER

 **vegetarien
on demand**

