



100%

RESPONSIBLE
SEAFOOD

TM

L'Atelier D I N N E R

ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON
ET MILLE-FEUILLE AU GRUYÈRE
French onion soup gruyere cheese
mille feuille

BISQUE DE CRUSTACÉS FLAMBÉS
AU COGNAC
Seafood bisque flambe with cognac

BLINIS DE SAUMON FUMÉ MARINÉ
MAISON, CRÈME AIGRE
Home marinade smoked salmon blinis
and sour cream

POÊLÉE DE FOIE GRAS ET TUILE
DE POMMES CARAMELISÉES,
"PAIN BRIOCHE"
Seared foie gras, caramelized apple tuile,
brioche bread

PÂTÉ EN CROÛTE TRUFFÉ
ET GELÉE DE FIGUES
Pate with crust, truffles and figs gele

LES HUÎTRES FRAÎCHES
Fresh oyster and its garnishes

SALADE NIÇOISE
Nicoise salad, green beans, tuna, onions,
potato, olives

PLATS PRINCIPAUX

BOEUF WELLINGTON
Beef tenderloin Wellington, potatoes
and demi glace

POITRINE DE POULET BIO
À LA MOUTARDE DE MEAUX
Organic chicken breast in mustard
from meaux, with roasted potatoes and yam

MAGRET DE CANARD POÊLÉ
À L'ORANGE
Duck breast a l'Orange, turned vegetables

CARRÉ D'AGNEAUX AUX HERBES
DE PROVENCE
Herb crusted lamb rack with polenta
and shallotst

STEAK DE NEW YORK AVEC SAUCE
AU POIVRE ET FRITES
New York steak with pepper sauce
and french fries

HOMARD AVEC SAUCE AU FROMAGE
ET PURÉE DE POIS
Lobster with cheese sauce and pea puree

PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE
D'AMANDES
Salmon filet in almond crust, veloute,
clams and mussel cream

LE CHARIOT À FROMAGES DU JOUR SUR DEMANDE

THE CHEESE CART
Enjoy our house selection of french
imported cheeses

LES DESSERTS

PARIS BREST
Traditional choux pastry filled
with cofee cream

COULANT AU CHOCOLAT
Molten chocolate cake 78% cocoa
and caramel sauce,

CRÈME BRÛLÉE
Vanilla custard and crispy caramel

PLANT-BASED

ENTRÉES

RATATOUILLE NIÇOISE ET FOUGASSE
AUX HERBES
Nicoise vegan ratatouille with fougasse
bread with herbs

PLATS PRINCIPAUX

CHARLOTTE DE LÉGUMES GRILLÉS
ET TAPENADE DE PISTACHE
Grilled vegetable charlotte
and pistachio tapenade

LES DESSERTS

TARTE TATIN
French style vegan apple tart,
served with vegan ice cream



VEGAN

*Some dishes can be made gluten free (ask your waiter).
If you have allergies, ask your waiter about food allergens.*

THANK YOU FOR CONTRIBUTING TO THE CONSERVATION OF THE LOBSTER!

From March 1st to June 30th, we respect the
lobster breeding season by not fishing or
serving this product at our hotels,
and therefore a substitute will be offered.



100%

RESPONSIBLE
SEAFOOD

L'Atelier CENA

ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON
ET MILLE-FEUILLE AU GRUYÈRE
Sopa de cebolla y milhojas al Gruyère

BISQUE DE CRUSTACÉS FLAMBÉS
AU COGNAC
Bisque de mariscos flambeados al cognac

BLINIS DE SAUMON FUMÉ MARINÉ
MAISON, CRÈME AIGRE
Blinis de salmón ahumado marinado en casa,
crema ácida

POÊLÉE DE FOIE GRAS ET TUILE
DE POMMES CARAMELISÉES,
"PAIN BRIOCHE"
Foie gras al sartén y teja de manzana
caramelizada, pan brioche

PÂTÉ EN CROÛTE TRUFFÉ
ET GELÉE DE FIGUES
Paté en costra y trufa, ensaladilla
y gelée de higos

LES HUÎTRES FRAÎCHES
Ostras frescas y sus guarniciones

SALADE NIÇOISE
Ensalada nizarda, ejotes, atún, cebolla,
papa, aceituna

PLATS PRINCIPAUX

BOEUF WELLINGTON
Filete Wellington con papas
y salsa demi glace

POITRINE DE POULET BIO
À LA MOUTARDE DE MEAUX
Suprema de pollo orgánico a la mostaza
de meaux, con papas y camotes asados

MAGRET DE CANARD POÊLÉ
À L'ORANGE
Pechuga de pato a la naranja
con vegetales torneados

CARRÉ D'AGNEAUX AUX HERBES
DE PROVENCE
Rack de cordero a la hierbas de Provenza
acompañado de polenta y chalotas

STEAK DE NEW YORK AVEC SAUCE
AU POIVRE ET FRITES
New york steak con salsa de pimienta
y patatas fritas

HOMARD AVEC SAUCE AU FROMAGE
ET PURÉE DE POIS
Langosta con salsa de quesos
y puré de chícharo

PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE
D'AMANDES
Filete de salmón en costra de almendras
con velouté, almejas y crema de mejillón

LE CHARIOT À FROMAGES DU JOUR SUR DEMANDE

EL CARRO DE QUESO
Disfrute de nuestra selección de quesos
francés del día

LES DESSERTS

PARIS BREST
Roscón tradicional con crema de café

COULANT AU CHOCOLAT
Pastel fondant de chocolate 78%
con salsa de caramelo

CRÈME BRÛLÉE
Crema de vainilla con caramelo crujiente

VEGANO

ENTRÉES

RATATOUILLE NIÇOISE
ET FOUGASSE AUX HERBES
Ratatouille nizarda vegana con pan fougasse
a las hierbas

PLATS PRINCIPAUX

CHARLOTTE DE LÉGUMES GRILLÉS
ET TAPENADE DE PISTACHE
Carlota de verduras a la parrilla
y tapenade de pistache

LES DESSERTS

TARTE TATIN
Tarta vegana de manzana 100% casera
estilo francés, servida con helado vegano
de vainilla



VEGANO

Algunos platillos se puede hacer libres de gluten
(pregunte a su mesero).

Pregunte a su mesero por alérgenos en los alimentos.

¡GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN DE LA LANGOSTA!

Del 1 de marzo al 30 de junio, respetamos
la época de reproducción de la langosta
no pescando ni sirviendo este producto
en nuestros hoteles por lo que se ofrecerá
un producto sustituto.