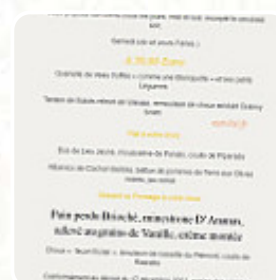
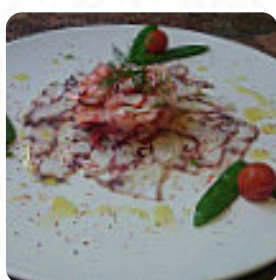




Menu L'atelier Gourmand

<https://lacarte.menu>

5 Grande Rue, 91940 Saint-Jean-de-Beauregard, France, French Republic
+33160123101,+33890210123 - <https://lateliorgourmand-restaurant.com/>



Le restaurant de Saint-Jean-de-Beauregard propose **55 différents plats et boissons** sur [la carte](#) à un prix moyen de 20 €. L'Atelier Gourmand, un restaurant ouvert par un couple approchant la retraite, propose une cuisine excellente mais souffre de quelques lacunes. Malgré un accueil chaleureux et un cadre charmant, les desserts sont décevants et certains plats manquent de quantité et de saveur. Cependant, le service est excellent et l'atmosphère est agréable. Dans l'ensemble, un restaurant à recommander pour une expérience culinaire de qualité, mais il est possible de trouver mieux ailleurs.

Menu L'atelier Gourmand



Desserts

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Pizza

PIZZAS SPÉCIALES

Accompagnements

MOTE

Boissons

BIÈRE

Escalope

SCHNITZEL

Riz

RISOTTO

Plats De Bœuf

FILET MIGNON

Boissons Gazeuses

DU JUS D'ORANGE

Vin

VIN BLANC

Boissons Chaudes

CAFÉ

Hors-D'œuvre

GOUGÈRES

Légumes Gratinés

GRATIN DE POMMES DE TERRE

French

FOIE GRAS

Petit-Déjeuner Chinois

YOUTIAO

Cuisine Mexicano-Américaine

EMPANADAS

Attention La Carte Est
Donnée À Titre Indicatif
"Elle Évolue Avec Les
Produits De Sasion"

VOIR NOTRE SITE INTERNET

Végétarien

ASPERGES AU PARMESAN

GRATIN DAUPHINOIS

Apéritif

TARTARE

COUPE DE CHAMPAGNE

Catégorie De Restaurant

FRANÇAIS

DESSERT

Menu L'atelier Gourmand



Entrée

- TRONÇONS DE HOMARD BLEU
COURT BOUILLONNÉ, SALADE DE
VITELLOTTE, VINAIGRETTE
ACIDULÉE DE CAVIAR CITRON

24 €
- ESCALOPES DE FOIE GRAS
SNACKÉ, NAGE DE BETTERAVE
BLANCHE, RELEVÉ AU POIVRE DE
SICHUAN

18 €
- ROULÉ DE SAUMON FUMÉ «
FICELLE », CRÈME DE CHÈVRE
FRAIS, COULIS DE PISTOU

17 €

Plat


- BAR SAUVAGE JUSTE SAISI,
TOMBÉE DE POIREAUX, SUCS DE
VIANDE

28 €
- RIS DE VEAU FINEMENT PANÉ,
SAISI AU BEURRE MOUSSEUX,
LÉGUMES DU MOMENT, JUS PERLÉ
AU FRUITS DE LA PASSION

30 €
- NOIX DE ST JACQUES DE NOS
CÔTES, JUSTE SAISIE, RISOTTO
CARNAROLLI, TRUFFE DU
PÉRIGORD, VINAIGRETTE
POURPRE

30 €

Dessert

- 

TARTE TATIN
GÂTEAU DE LAVE AU
CHOCOLAT
CRÈME CARAMEL
- SORBET

BRIOCHE COMME UN PAIN PERDU,
PARFUMÉ À L'AMANDE DOUCE,
CONFIT DE POIRES WILLIAMS

11 €
- CRÈME BRÛLÉE

- MILLEFEUILLE CRAQUANT, CRÈME
MOUSSELINE PARFUMÉ AU
KIRSCH, ÉMINCÉ DE FRAISES DU
PÉRIGORD

11 €
- DÉCLINAISON AUTOUR DU «
CHOCOLAT BANANE », MOELLEUX,
EMULSION, SORBET, RÔTIE

11 €
- TIRAMISU

Ingrédients Utilisés



- BŒUF
- POMMES DE TERRE
- LÉGUMES

- FLÉTAN
- FROMAGE
- VIANDE DE PORC
- SAUMON
- BANANE
- CHOCOLAT

Ces Types De Plats Sont Servis



- AGNEAU
- TURQUIE
- AMUSE BOUCHES

- DESSERTS
- CÔTELETTE DE PORC
- POISSON
- GLACE
- HOMARD
- VIANDE

Menu L'atelier Gourmand

L'atelier Gourmand

5 Grande Rue, 91940 Saint-Jean-de-Beauregard, France,
French Republic

Fait avec [Carte](#)

Heures d'ouverture:

Lundi 12:00 -14:00 19:30 -21:30

Mardi 12:00 -14:00 19:30 -21:30

Mercredi 12:00 -14:00 19:30
-21:30

Jeudi 12:00 -14:00 19:30 -21:30

Vendredi 12:00 -14:00 19:30
-21:30

Samedi 12:00 -14:00 19:30 -21:30

