

**FORMULE
PÂTES OU PIZZA
+ DESSERT**
24,90 €

PÂTES au choix **ou** **PIZZA** au choix **et** **DESSERT** au choix

Pâtes à la carbonara	La Formaggi	Coupe glacée Atelier des Saveurs
Pâtes au saumon	La Capriciosa	Tiramisu
	Kebab	Moelleux au chocolat
	Diavola	

LE MENU ENFANT
- DE 12 ANS
14 €

PLAT CHAUD au choix

Pâtes façon carbonara
OU
Pâtes au saumon
OU
Pavé de bœuf mariné pommes frites et sauce ketchup maison
OU
Pizza La Bambino base tomate, jambon, mozzarella

DESSERT au choix

Glace bonbon bleu, douceur acidulée
OU
Cookies maison au chocolat
OU
Choux maison à la crème vanille

NOS DESSERTS

- Mission Mars** 12 €
Cœur coulant passion mangue, sorbet yuzu, coulis passion, boules chocolat et caramel au beurre salé, sphère ananas.
- Tiramisu** 9 €
- Moelleux au chocolat** 9,50 €
et sa sphère glacée à la vanille
- Coupe glacée Atelier des Saveurs** 9,50 €
- Café gourmand** 9,90 €
Sphère glacée, baba au rhum, moelleux chocolat, cannelé, mini-tiramisu maison.
- Profiteroles** 9 €
Choux maison, crème chantilly, glace vanille, chocolat chaud.
- Coupe deux boules de glace** 4,90 €
Deux boules de glace, parfums au choix.
- Crèmes glacées : vanille, chocolat, café
 - Sorbets : framboise, abricot, citron vert, fraise

Nos desserts sont faits maison.

L'ATELIER DES SAVEURS

MENU

n°03

SAISON 2022

#LATELIERDESSAVEURS f t i

L'ATELIER DES SAVEURS

RESTAURANT

CURIOSITÉ & GOURMANDISE...



PRENEZ LE TEMPS DE NOURRIR VOTRE CURIOSITÉ...

Autour de votre table, se côtoient des objets issus de décors d'attractions, d'expositions et de dispositifs techniques qui ont marqué l'histoire du parc.

Pour nourrir leur créativité, les ingénieurs du Futuroscope parcourent le monde et s'imprègnent d'idées d'ailleurs qui, associées à leur savoir-faire et à des histoires immersives, donnent naissance à des attractions uniques au monde.

Après de leurs fourneaux, les cuisiniers du parc explorent, de leur art, les saveurs d'ici mêlées aux saveurs d'ailleurs pour vous surprendre dans l'assiette.



NICOLAS ESCALANTE
CHEF DU RESTAURANT

Bienvenue !

Pour faire de la bonne cuisine, il faut travailler de bons produits. J'ai la chance de pouvoir ici cuisiner des produits de qualité dont certains sont locaux, en résonance avec les enjeux environnementaux. Je suis ainsi fier que ma cuisine soit ambassadrice de notre territoire et je vous l'offre en partage.

Que le moment que vous passez à L'Atelier soit intense et convivial, que la curiosité affûte vos papilles, que la surprise vous donne le sourire, que le plaisir de votre visite se prolonge dans votre assiette.

Bon Appétit.

**LE MEILLEUR
AU BOUT DE
LA FOURCHETTE !**

A L'Atelier des Saveurs, on casse, on déglace, on épluche, on écale, on égraine, on saisit, on rôtit, on malaxe, on nappe... Voilà. On cuisine comme à la maison, du frais, du local et on est fier de faire ça ici parce que bien manger dans un parc d'attractions, c'est possible.

FAIT MAISON !

De nos entrées jusqu'à nos desserts, nous fabriquons tout de A à Z et utilisons dès que possible des produits provenant de producteurs locaux.



Nous respectons au maximum la saisonnalité des produits et préférons les produits frais.

Vous avez des allergies alimentaires ?
Renseignez-vous directement auprès de l'équipe du restaurant.

L'ATELIER DES SAVEURS

NOS ENTRÉES

SAVEURS D'ICI



Burrata fun Xperience



Salade de Sélénia

La Belle Aquitaine petite 9,90 € / grande 16 €
Salade, rillons, farci poitevin, fruits de saison, terrine campagnarde aux noisettes, noix, chabichou du Poitou, gelée de piment d'Espelette.

Salade de Sélénia petite 9,90 € / grande 16 €
Salade sucrine, croûtons à l'ail, œuf dur, parmesan, suprême de volaille, sauce César (anchois, mayonnaise).

SAVEURS D'AILLEURS

Carpaccio de bœuf 9,90 €
Viande de bœuf française, pickles et salade de mesclun.

Danse avec les Gambas 9,90 €
Gambas en tempura, chutney de pommes piquillos et mangue, salade de mesclun.

Burrata fun Xperience 9,90 €
Burrata déclinée au fil des saisons.

NOS PLATS

SAVEURS D'ICI

Noix de Saint-Jacques 25 €
risotto aux petits pois, crème de carotte et pickles d'oignons doux.

Filet de dorade 24 €
sur son crémeux de polenta, beurre blanc, spaghetti de courgette.

SAVEURS D'AILLEURS

Carré de veau cuisson douce 25 €
sauce morilles, pommes purée façon Robuchon.

Entrecôte race Charolaise à la plancha 350g 29 €
sauce Atelier des Saveurs, pommes frites.

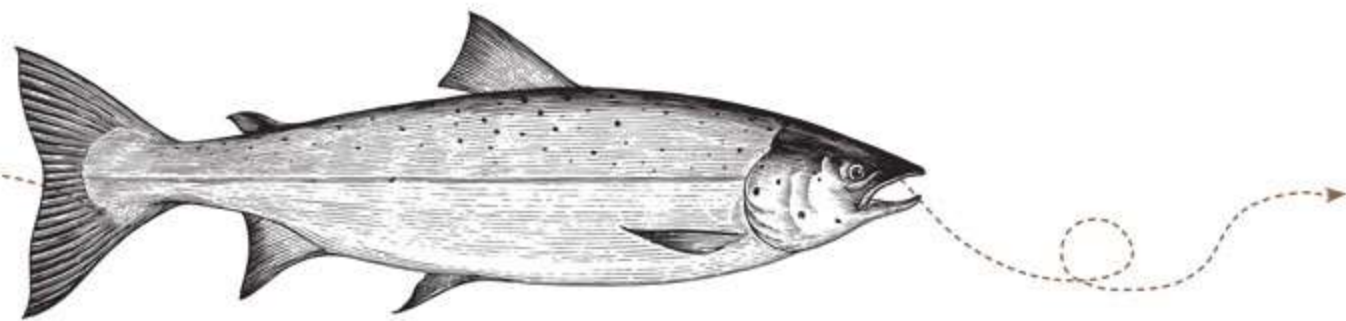
Filet mignon de porc 21,50 €
crèmeux de petits pois, cuisson basse température, jus de viande au vinaigre de framboise.



Noix de Saint-Jacques



Carré de veau



100% + GOURMANDS DE NATURE

Les cuisiniers de L'Atelier des Saveurs vous font découvrir un extrait de leurs recettes « healthy » : un burger plutôt façon fast-good que fast-food et une cuisine végétale qui transmet nos valeurs écologiques.



BURGER VEGAN 
16,90 €

Pain bio, sauce façon mayonnaise (curry/soja), acharé de légumes (carotte, chou blanc, céleri), croustillant végétal, frites.

LASAGNES VÉGÉTALES
16,90 €

Lasagnes vegan, poivron, courgette, caviar d'aubergine, sauce tomate, mozzarella, pétales de grana padano, salade de mesclun.

SAVEUR À L'HONNEUR
CETTE SAISON
L'ITALIE!

Peu importe la météo, invitez le soleil de l'Italie dans votre assiette, sa cuisine généreuse, ses textures, ses parfums et ses saveurs à partir de produits d'ici et d'ailleurs.

NOS PIZZAS

16,90 €

Pizza La Fromaggi : base crème, chèvre, gorgonzola, mozzarella, roquette, grana padano.

Pizza La Capricciosa : base tomate, mozzarella, artichaut, porchetta montagna.

Pizza Kebab : base crème, viande kebab, oignon, mozzarella, origan, piquillos, sauce pita, roquette.

Pizza Diavola : base tomate, origan, pepperoni, billes de mozzarella, roquette.

NOS PÂTES

16,90 €

Pâtes à la carbonara : pâtes radiatori, sauce carbonara, lardons, pétales de grana padano.

Pâtes au saumon : pâtes radiatori, sauce crème safranée, saumon.



Prix nets / Visuels non contractuels / © JL Audy - Getty Images