

LE JOURNAL DE DONAT

OCT. NOV. 17

NOTRE CARTE

Nous tenons à une cuisine 100% maison. Chaque jour nous recevons de nouveaux produits frais grâce auxquels nous élaborons pour vous des plats qui savent se faire attendre.

Pour vous, l'Atelier de Donat préfère un réseau de proximité et de qualité, tel que la Fromagerie Michelin à Saint-Point Lac, la boucherie Gresard à Malbuisson, ainsi que le primeur Jacoulot à Morteau.



Nos prix sont exprimés en Euros TTC. Taxes et services inclus. Les chèques ne sont pas acceptés

A PARTAGER

ARDOISE DE BRESI	6,90
VENTRECHE DE THON À l'huile d'olive (Ramon Pena)	12,90
PETITES SARDINES À l'huile d'olive (Ramon Pena)	7,90

NOS ENTREES

10,90	Velouté de Potimarron Emulsion Fumé
12,90	Carpaccio de Boeuf Noisette du piémont huile de truffe Salade, Parmesan
12,90	Ravioles de Foie Gras bouillon de volaille, huile de Truffe
13,90	Truite fumé maison façon Gravlax, suprême agrumes sauce Tzatziki (yaourt, menthe, concombre, aneth)
16,90	Foie Gras Poelée

NOS PLATS

25€90	Onglet de Boeuf sauce Echalottes BLACK ANGUS Frites Maison
29€90	Filet de Boeuf aux Morilles Origine Limousin, Accompagné de Légumes de saison et de Frites maison.
26€90	Filet de Boeuf Beurre Ail des Ours Origine Limousin, Accompagné de Légumes de saison et de Frites maison.
26€90	Filet de Cailles aux Morilles Accompagné de Légumes de saison et de Frites maison.
34€90	Filet de CERF Sauce grandveneur Origine France, Accompagné de Spatzle, Poire aux Airelles, Choux rouge.
25€90	St Jacques Sauce Citronnée Purée Patate Douce & Fenouil
24€90	Filet de Cabillaud Crumble Noisette Purée Patate Douce & Fenouil
19€90	Hamburger Maison Steack haché frais maison, et Buns de pain, Raclette, sauce tomates maison accompagné de frites maison

SUGGESTION

Filets de CERF Origine France Sauce grand veneur Spatzle Poire aux Airelles Choux Rouge	34€90
---	-------

ASSIETTE 3 FROMAGES 6,90

ASSIETTE 4 FROMAGES 7,90

NOS DESSERTS

7€90	Soufflé glacé à l'absinthe
7€90	Sorbet arrosé macvin 2 boules sorbet Macvin, 2 cl de Macvin blanc
7€90	Fondant au chocolat Accompagné d'une boule de glace (à commander en début de service) ou au moment du dessert avec 10minutes de patience
5€90	Glace 2 boules «Movenpick» Chantilly Citron vert, Noisette, Pistache, Chocolat suisse, Caramel, Rhum raisin, Framboise, Noix sirop d'érable, Noix de coco, Café, Chocolat blanc, Fraise Double crème meringue.
8€90	Café Gourmand (ou Thé)
8€90	Tartelette Poire Chocolat Accompagnée d'une boule de glace Poire
8€90	Tartelette citron meringuée Accompagnée d'une boule de glace
7€90	Soupe d'Ananas frais Glace ananas maison

LE PLAT VEGGIE BURGER VEGE OU VEGAN
STEACK DE LEGUMES BUNS DE PAIN
AVEC OU SANS RACLETTE 19,90

MENU ENFANTS

12€90 Jusqu'à 12 ans

Diabolo
ou
Sirop à l'eau
Aiguillettes de poulet pané
avec Frites maison
Glace 1 boule
BARBAPAPA ou SMARTIES



Source : Trip Advisor

«O TEMPS SUSPENDS TON VOL»

Venus en famille un dimanche midi par hasard dans ce bel endroit pour un déjeuner, nous avons eu du mal à en repartir tellement nous étions bien. Même l'été automnal ne nous tentait pas car dans ce restaurant non seulement nous avons déjeuné de mets savoureux mais dans une belle atmosphère. Un restaurant c'est un tout et l'atelier de Donat est un tout. Endroit très bien placé mais il pourrait être au fond d'une ruelle noire, une fois la porte poussée nous retrouverions la chaleur de ce cocon. Merci à l'équipe pour ce déjeuner.

10.17

les avis du mois

“BEL ÉTABLISSEMENT DANS UN CADRE CHALEUREUX ET UN ACCUEIL TRÈS SYMPATIQUE. ON Y RETOURNERA”

Nous vous recommandons l'Atelier de Donat. Nous y avons séjourné plusieurs jours au mois d'août. Nous retenons un personnel très accueillant, qui prend soin de ses clients, une cuisine maison à partir de produits frais, une décoration originale et chaleureuse. Nous vous recommandons les perches! L'hôtel est très confortable et nous avons apprécié le calme avec la vue sur le lac.

09.17