



**CARTE RESTAURANT**

Votre restaurant peut organiser vos repas de famille, séminaires, réunions d'affaires, mariages, anniversaires ou tout autre évènement.

N'hésitez pas à nous faire part de vos besoins par email.  
[atelier@atelierlingon.fr](mailto:atelier@atelierlingon.fr)

Toute l'équipe vous souhaite bon appétit.

Visitez-nous sur [www.atelierlingon.fr](http://www.atelierlingon.fr)



Atelier Lingon

# SPECIALITES DU MOYEN-AGE

## Unique à Langres !

### OUYETTE DE LANGRES

Ces petits chaussons de pâte brisée ou feuilletée renferment une délicieuse préparation, tendre, parfumée, fondante et équilibrée de lamelles de pommes fruits revenues dans la graisse et de chair d'oie ou canard confite, aromatisée de vin blanc léger de Bourgogne. Généreux en aromates et condiments, l'assaisonnement exhale les saveurs sucrées salées de ce plat typique du plateau de Langres

### TAILLIS DE FRUITS SECS

Ce dessert datant du moyen-âge est un gâteau moelleux à base de lait d'amande, de pain de mie, de fruits secs (abricot, raisin, figues) et légèrement aromatisé d'épices subtiles. Servi avec son petit ramequin de fromage de campagne, il vous surprendra par sa douceur et son caractère.

## Notre formule Ouyette 16,00 €

L'ouyette de Langres garnie avec sa salade, le fromage de Langres et ses pommes rôties.

## Notre formule Médiévale 22,00 €

L'ouyette de Langres garnie suivie du Taillis de fruits secs.

### Végétarien, régime, allergie ou intolérance...

Consultez-nous pour établir un menu à votre convenance.  
(salades, crudités, viandes grillées, légumes, poissons...)

# SPECIALITES DE FRANCHE-COMTE SUR PLANCHE

## La Cancoillote maison & ses charcuteries 18€

*La Cancoillote est un fromage à pâte fondue qui est obtenue à partir d'un mélange de « Metton » (lait cru caillé, écrémé et chauffé), d'eau et de beurre fin en fin de préparation. Elle se sert chaude, accompagnée de pommes de terre en robe des champs, de salade verte et de charcuterie.*

### Composition du plateau :

- Saucisse de Morteau
- Jambon blanc fumé
- Chiffonade de jambon cru
- Tranches de saucisson sec

**FORMULE « TOUT LANGRES »  
& FORMULE TERROIR DES LOGIS**

**30€**

**Assiette trio de spécialités au Langres**

(Petit soufflé de Langres, Quemeu de Langres,  
Pannequet au Langres, salade et noix)

-----

**Dos de Cabillaud  
au vin de Montsaugeon blanc**

OU

**Croustillant de volaille « Sous Bie »  
au fromage de Langres**

-----

**Dessert maison au choix**

Boisson non comprise

# Au menu d'aujourd'hui

**Tous les jours, découvrez nos suggestions du chef, nos entrées et plats du jour, la sélection du boucher et le poisson du marché.**

**Laissez-vous guider.**

Origines des viandes de bœuf servies au restaurant

Faux-filet grillé né, élevé et abattu en France

Selon règlement CE 1169/2011 du 25/10/2011 sur les allergènes, nous informons que des allergènes peuvent être présents dans la composition de nos produits et plats servis au restaurant. La liste des 14 allergènes alimentaires majeurs est consultable sur demande à la réception. D'autres part, nous mettons également à votre disposition à la réception un tableau définissant les allergènes présents dans chacun de nos plats servis,

Service 15% inclus dans les prix de cette carte.