

**Retrait au restaurant 16h-18h30**  
**Commande 48h avant / Par mail**  
**Si vous êtes au-delà de 6, nous contacter.**  
**Avec Sac Isotherme**



**12 Septembre 2025**

## Entrées

- \* **Crème de Burrata** / Tomate Cerise **13€**  
Courgette / Framboise / Litchi / Basilic
- \* **Tartare d'Espadon** / Betterave / Fève **17€**  
Sureau / perles de Hareng / Orange

## Plats

- \* **Médailon de Lotte** / Tomate **29€**  
Poireau / Gingembre / Vin Jaune / Raisin Blanc
- \* **Filet de Pintade Fermière (fr)** / Figue de Soliès **25€**  
Patate Douce / Sarrasin / Whisky / Oignons Frits

## Desserts

- \* **Crème Cacahuète** / Tuile / Marmelade / Sorbet Poivron **9€**
- \* **Crème Coco** / Chocolat Noir / Framboise **9€**

Tous nos Plats sont susceptibles de contenir  
les différents allergènes

\* Fait maison  
Nous ne proposons pas de sans Lactose

