

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



**26 Novembre 2025**

## **Entrées**

- \* **Lasagne d'Épinard**  
Champignons Noirs / Crème d'Artichaut **13€**
- \* **Noix de Coquilles St-Jacques** / Brocolis  
Enoki / Shimeji / Beurre Monté au Vinaigre de Fraises **17€**

## **Plats**

- \* **Filet de Cabillaud** / Panais **23€**  
Poireau / Gingembre / Citronnelle / Lait de Coco
- \* **Côte de Veau Désossé (fr)** / Carotte **32€**  
Saucisse de Morteau / Packchoï / Oignons Confits

## **Desserts**

- \* **Crème Cannelle** / Pommes Confites / Glace Sésame **9€**
- \* **Oeuf à la Neige** / Crème Marron / Granola / Caramel **6€**

Tous nos Plats sont susceptibles de contenir  
les différents allergènes

- \* Fait maison
- \* Nous ne proposons pas de sans Lactose

