

**Retrait au restaurant
le 31 décembre 10h-13h
Dernière prise de Commande
le vendredi 26 décembre
Sac de transport obligatoire
Conditionnement individuel**



*** Fait Maison**

Entrées

- * Foie Gras de Canard mi-cuit / Caramel de Porto 22€**
Chutney de Pomme au balsamique de Loury /
Pickel's de chou rouge / Pain Feuilleté à l'huile de Noix
- * Saumon Fumé Maison / Betterave / Avocat 20€**
Sésame Noir / Oignons Rouges / Vinaigre de Fraises

Plats

- * Volaille Fermière / Suprême / Cuisse Farcie 27€**
Héliantis / Chou Vert / Curry Rouge / Levure de Bière
- * Noix de Coquilles St-Jacques / Cerfeuil Tubéreux 29€**
Poireaux / Gingembre Confit / Mangue / Curry
- * Côte de Veau Désossée / Morilles / Patate Douce 32€**
Pomme Fondantes / Packchoï / Épices du Trappeur

Desserts

9€

- * Crème Timut / Citron / Agrumes**
- * Crème Vanille / Chocolat Lait / Poire Pochée / Riz Soufflé**

