

**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 Louri /  
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**

