

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



## **Proposition 24 Décembre 2025**

### **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**

- \* Noix de Coquille St-Jacques / Patate Douce** **26€**  
Pomme de Terre Fondante / Jus de Viande / Pleurotes / Saté
- \* Côte de Veau Désossée Limousin / Carotte** **30€**  
Packchoï / Oignons Confits / Jus de Veau

### **Desserts**

- \* Crème Piment d'Espelette / Passion / Mangue** **9€**
- \* Mousse Chocolat Lait / Poire Pochée / Riz Soufflé** **9€**

Tous nos Plats sont susceptibles de contenir  
les différents allergènes

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

