

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



**11 Décembre 2025**

## **Entrées**

- \* **Escargots de Bourgogne / Volaille Fermière** **17€**  
Cerfeuil Bulbeux / Oignons Confits / Beurre Persillé
  
- \* **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
  
- \* **Faux-Filet de Boeuf Limousin / Carotte** **30€**  
Packchoï / Oignons Confits / Jus de Veau

## **Desserts**

- \* **Crème Cannelle / Pommes Confites / Glace Sésame** **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

