

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

**17 Janvier 2026**



## Entrées

\* **Foie Gras de Canard mi-cuit** / Caramel de Porto      **19€**  
Chutney de Pomme au balsamique de Loury /  
Pickel's de chou rouge

\* **Saumon Gravelax** / Betterave / Céleri      **16€**  
Sésame Noir / Salicornes / Combawa

## Plats

\* **Noix de Coquilles St-Jacques** / Poireaux      **27€**  
Héliantis / Beurre de Noix / Gingembre / Citronnelle

\* **Cuisse de Volaille Farcie** / Chou de Bruxelles      **22€**  
Mousseline de Panais / Ail / Romarin

## 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

