

**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

