

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



**05 Février 2026**

## **Entrées**

- |                                                                                             |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| * <b>Lotte Tiède</b> / Carotte / Moutarde Ancienne<br>Vinaigrette tiède Passion Mangue Miso | <b>16€</b> |
| * <b>Ballottine de Volaille</b> / Chou Rouge<br>Graine de Lin / Caramel de Porto            | <b>15€</b> |

## **Plats**

- |                                                                                                          |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| * <b>Noix de Coquilles St-Jacques</b> / Poireaux<br>Héliantis / Beurre de Noix / Gingembre / Citronnelle | <b>27€</b> |
| * <b>Magret de Canard (fr)</b> / Chou Vert / Gésier Confit<br>Pomme de Terre / Ail Noir / Romarin        | <b>25€</b> |

## **Desserts**

- |                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| * <b>Crème Piment d'Espelette</b> / Passion / Mangue       | <b>9€</b> |
| * <b>Mousse Chocolat Lait</b> / Poire Pochée / Riz Soufflé | <b>9€</b> |

Tous nos Plats sont susceptibles de contenir  
les différents allergènes

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

