

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



**03 Mars 2026**

## Entrées

- |  |            |
|--|------------|
| * <b>Saumon Mi-Cuit</b> / Butternut<br>Poivron Grillé / Clémentines / Chimichurri                              | <b>15€</b> |
| * <b>Faux-Filet de Boeuf Mariné (fr)</b> / Chou Rouge<br>Chutney d'Abricot / Crème Oseille / Vinaigre de Pomme | <b>16€</b> |

## Plats

- |  |            |
|--|------------|
| * <b>Noix de Coquilles St-Jacques</b> / Poireaux<br>Héliantis / Beurre de Noix / Gingembre / Citronnelle | <b>27€</b> |
| * <b>Quasi de Veau (fr)</b> / Salsifis<br>Chou Vert / Jus au Foie Gras / Épices du Trappeur              | <b>25€</b> |

## Desserts

- |  |           |
|--|-----------|
| * <b>Crème Vanille</b> / Praliné / Glace Panais              | <b>9€</b> |
| * <b>Tonka</b> / Pâte sucré / Pomme Confite / Glace Sarrasin | <b>9€</b> |

Tous nos Plats sont susceptibles de contenir  
les différents allergènes

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

