

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



**26 Juin 2026**

## Entrées

- |   |            |
|---|------------|
| * <b>Coeur de Ris de Veau</b> / Cerise<br>Avocat / Échalote Confitée / Sésame | <b>20€</b> |
| * <b>Émietté de Chair de Crabe</b> / Maïs<br>Courgette / Orange / Amande      | <b>15€</b> |

## Plats

- |   |            |
|---|------------|
| * <b>Daurade Royale</b> / Pomme de Terre / Ail Noir<br>Fenouil / Carotte / Curry Breton | <b>27€</b> |
| * <b>Magret de Canard (fr)</b> / Tomate<br>Oignons Blancs / Jus Échalotes Confites      | <b>25€</b> |

## Desserts

- |  |           |
|--|-----------|
| * <b>Crème Poivre Voatsiperifery</b> / Fraise / Sorbet Gingembre | <b>9€</b> |
| * <b>Chocolat Blanc</b> / Wasabi / Sorbet Framboise              | <b>9€</b> |

Tous nos Plats sont susceptibles de contenir  
les différents allergènes

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

