



Nous vous proposons notre cuisine en bocaux.

A partager :

- | | |
|-----------------------------|----------|
| -Pâté de campagne (250g) | 11 euros |
| -Foie gras de canard (150g) | 19 euros |

Entrée :

- | | |
|---|------------|
| -Shiitakés bio au shouyu et jus de veau, crème d'épinards
et katsuobushi | 8 euros |
| -Salade d'orecchiettes, sésame, morteau, comté 24mois | 6,50 euros |

Plats :

- | | |
|--|----------|
| -Volaille de bourgogne aux écrevisses, risotto comté
et crémeux de crustacés | 16 euros |
| -Lapin à la moutarde à l'ancienne, fettuccines | 16 euros |
| -Lièvre à la royal garniture automnal | 19 euros |
| -Kakuni (porc confit à la japonaise)
légumes en bouillon de cuisson | 13 euros |
| -Paleron de bœuf braisé sauce civet,
pomme de terre mitraille à l'huile de noisette | 15 euros |

Suggestion

- | | |
|---|----------|
| -Épaule d'agneau confite aux épices mousseline et
flageolets au oignon de Roscoff confit | 18 euros |
|---|----------|

Dessert :

- Mousse au chocolat glaçage intense 3,50 euros
- Blanc manger à l'amaretto, coulis fruits rouge 3,50 euros

***à commander la veille pour le lendemain midi ou avant 11h30
pour le soir au 0385450692 ou 0686237332

Retrait de 11h-13h30 et 17h30-20h 🍷

A partir de votre deuxième commande si vous nous rapportez
les bocaux vides complets nous vous ferons une remise de 0,50 euros
par bocal sur votre note.

Suivant les arrivages les plats sont susceptibles de changer ou manquer.