

Chers clients,
Nous avons sélectionné des recettes gourmandes en bocaux signées par des chefs étoilés et grands chefs pâtisseries.

Entrée + Plat + Dessert = 29,00€

Entrée

 9,50 €


By Vincent Ferniot

Houmous de carotte au cumin, salade carottes épicées  
Carrot hummus with cumin, spicy carrot salad
(Pate de sésame - Sulfites)

By Gilles Goujon***

Velouté de courge butternut  
Butternut squash soup
(Lactose)

By Emmanuel Renault***

Tiramisu butternut et châtaignes  
Tiramisu butternut and chestnuts
(Œuf-Lactose)

Plats au choix

 14,50 €


By Vincent Ferniot

Penne, tombée de légumes, mozzarella 
Penne pasta with vegetables, mozzarella
(Gluten - Lactose)

Volaille à la crème de moutarde en grains, estragon
et purée de pommes de terre
Poultry with grain mustard cream, tarragon and mashed potatoes
(Gluten - Lactose - Moutarde - Sulfites)

By Régis Marcon***

Boeuf braisé en parmentier
Braised beef parmentier
Gluten - Lactose - Sulfites - Céleri

Duo de saumon et lieu, salade de lentilles vertes 
Salmon and pollack with salad and lentils
(Poissons - Moutarde - Sulfites)

Desserts au choix

 8,00 €

By Vincent Ferniot

Cheesecake, compotée de mangues 
Cheesecake, mango compote
(Gluten - Œuf - Lactose)

By Frédéric Bau

Mi cuit au chocolat 
Dark chocolate "mi-cuit"
(Gluten - Œuf - Lactose)



Sans gluten



Végétarien

