



FRAIS DE LIVRAISON / DELIVERY FEE : 10€

MENU ENTRÉE/PLAT/DESSERT : 30€

ENTRÉE / STARTER : 10€

**Œuf mayonnaise à la truffe**, pousses de moutarde  
*Truffle mayonnaise egg, mustard sprouts*

**Saumon mariné à l'aneth**, crème d'Isigny et pain Poujauran  
*Dill marinated salmon, Isigny cream and Poujauran bread*

**Soupe froide de petits pois**, mousse de chèvre frais à la sarriette, magret de canard fumé  
*Cold pea soup, fresh savory goat mousse, smoked duck breast*

PLAT / MAIN : 18€

**Suprême de poulet fermier**, gnocchis de pommes de terre, asperges blanches et sauce morille au vin jaune  
*Farm chicken supreme, potato gnocchi, white asparagus and morel sauce with yellow wine*

**Dos de lieu noir**, marinière de coquillages aux agrumes, petits légumes croquants  
*Black back, citrus seashell, small crunchy vegetables*

**Risotto au parmesan**, champignons de Paris, ail des ours et asperges vertes  
*Parmesan risotto, mushrooms, garlic and green asparagus*

**Curry d'agneau**, ananas, navet et céleri et son riz pilaf  
*Lamb curry, pineapple, turnip and celery and pilaf rice*

DESSERT : 8€

**Compression de pommes**, caramel beurre salé, croustillant noisettes, chantilly vanille  
*Apple sauce, salted butter caramel, hazelnut crisp, vanilla whipped cream*

**Géant cookie**, 100% noisette  
*Big cookie, 100% hazelnut*

**Ganache montée au chocolat au lait**, crémeux et gel passion, croustillant noix de coco et citron vert  
*Milk chocolate ganache, creamy and passion gel, crispy coconut and lime*