

*Chers clients,
nous avons sélectionné pour vous des recettes
gourmandes en bocaux, cuisinées en France,
avec de bons et beaux produits.*

*Dear guests, we have selected gourmet
recipes in jars, cooked in France .*

Entrées

8.00 €

- . Velouté de courge butternut 
Butternut squash velouté
- . Velouté de champignons
Mushrooms velouté
- . Terrine de pintade au miel et raisin 50 gr
Poultry rillettes with honey & grape

Plats chauds

16.00 €

- . Confit de boeuf en parmentier 250 gr
Beef confit with potatoe purée
- . Risotto de coquillettes aux champignons 
et Grana Padano 250 gr
*Pasta risotto with mushrooms & Grana
Padano cheese*
- . Poulet tikka massala et riz 350 gr
Chicken tikka massala, rice

Desserts

8.00 €

- . Crème caramel au beurre salé 
Salted butter caramel cream
- . Petite crème tout chocolat 
Chocolate cream
- . Compote pommes - poires, cannelle 
Pear & apple sauce with cinnamon

. Entrée + plat .
Starter +main course 21.00 €

. Plat + dessert
Main course + dessert 21.00 €

. Entrée + plat + dessert .
Starter + Main course + dessert 28.00 €

