



	PRODUIT	PRIX	QUANTITÉ	TOTAL
VINS	Cuvée Jarre Merlot	25€		
	Perles de Piote Crémant de Bordeaux Blanc	15€		
	Cuvée Celeste Le Temple de Tourteyron	14€		
	Entre-deux-mers	7€		
	Cuvée 'H' Rosé	7€		
	Côtes de Bourg	7€		
	L'Esprit des Genêts Blanc	7€		
	L'Esprit des Genêts Rosé	7€		
	Elo Chardonnay	7€		
	Trésor Rosé Le Temple de Tourteyron	7€		
ÉPICERIE SÈCHE	Velouté carottes gingembre <i>carrot and ginger soup</i>	8€		
	Velouté courgettes ail basilic citron <i>zucchini, garlic, basil and lemon soup</i>	8€		
	Gaspacho rouge <i>red gazpacho</i>	6€		
	Chutney de tomates vertes <i>green tomatoes chutney</i>	5€		
	Zinziture fraises cardamome <i>strawberries-cardamom jam</i>	5€		
	Zinziture abricots romarin <i>apricot-rosemary jam</i>	5€		
	Pâte d'ail noir <i>black garlic paste</i>	7€		
	Noix de cajou à l'ail noir BIO <i>organic cashew nuts with black garlic</i>	4€		
	Olivade à l'ail noir <i>olivade with black garlic</i>	4€		
	Houmous citron confit & ail <i>lemon and garlic hummus</i>	7€		
	Caviar de carottes glacées au miel & au gingembre <i>honey and ginger glazed carrot caviar</i>	7€		
	Tomates rôties au vinaigre balsamique & thym <i>roasted tomatoes with balsamic vinegar and thyme</i>	7€		
	Crème de poivrons grillés au fromage frais du Limousin <i>grilled bell pepper cream with fresh cheese from Limousin</i>	7€		
	Majesté x Pâté de porc Prince Noir de Biscay <i>Prince Noir de Biscay pork pâté</i>	7€		
	Désir x Rillettes de canard au Piment du Béarn fumé <i>duck rillettes with smoked Béarn chili</i>	8€		



ÉPICERIE SÈCHE	PRODUIT	PRIX	QUANTITÉ	TOTAL
	Divin x Pâté de porc Prince Noir de Biscay au foie gras de canard <i>Prince Noir de Biscay pork pâté with duck foie gras</i>	9€		
	Rillettes de maquereaux aux aromates et à l'aneth Bio <i>mackerel rillettes with herbs and organic dill</i>	8€		
	Crèmeux de Poulpes à la ventrèche séchée Bio <i>creamy octopus with organic dried ventrèche</i>	8€		
	Rillettes d'huîtres Bio <i>organic oyster rillettes</i>	12€		
	Terrine de seiches au jambon et piment d'Espelette AOP Bio <i>cuttlefish terrine with organic and AOP Espelette chilli</i>	8€		
	Sardines Millésimées 2022 à l'huile d'olive de France Bio <i>vintage sardines 2022 with organic french olive oil</i>	8€		
	La Fondante x Pâte à tartiner aux noisettes et chocolat <i>hazelnut and chocolate spread</i>	9€		
	La Tendresse x Caramel à tartiner à la noisette <i>caramel spread with hazelnut</i>	9€		
	L'Etonnante x Confiture artisanale framboise-yuzu <i>handcrafted raspberry-yuzu jam</i>	6€		
	La Troublante x Confiture fraise et vinaigre balsamique <i>strawberry and balsamic vinegar jam</i>	6€		
	L'Unique x Confiture d'abricot au sucre de raisin <i>apricot and grape sugar jam</i>	6€		
	La Marquise x Confiture pêche & fleur d'hibiscus <i>peach & hibiscus flower jam</i>	6€		
	Gelée de vin blanc (recette traditionnelle) <i>white wine jelly (traditional recipe)</i>	6€		
	Gelée de vin rosé (recette traditionnelle) <i>rosé wine jelly (traditional recipe)</i>	6€		
	Gelée de vin rouge (recette traditionnelle) <i>red wine jelly (traditional recipe)</i>	6€		