



## Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT  
29€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
37€

*Chaque semaine, nos Menus déjeuner évoluent au rythme des saisons, en mettant à l'honneur des ingrédients frais et de saison pour une expérience gustative renouvelée.*

### LUNDI 24 FEVRIER

Velouté de Brocoli, fruits secs torréfiés

Filet de loup en persillade

Pomme au four, crème anglaise  
à la fleur d'oranger



### MARDI 25 FEVRIER

Gravelax de saumon aux agrumes

Volaille gratinée, salade coleslaw

Mousse au chocolat



### MERCREDI 26 FEVRIER

Vitello Tonnato

Bouillabaisse de Dorade royale

Soupe d'orange à la vanille



### JEUDI 27 FEVRIER

Crèmeux de céleri rave,  
copeaux de magret séché

Faux filet beurre maître d'hôtel

Fondue de chocolat Tuma Yellow, fruits frais



### VENDREDI 28 FEVRIER

Œuf mimosa

Sébaste grillée, beurre blanc

Baba au rhum



## Lunch Menu

STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT  
29€

STARTER + MAIN + DESSERT  
37€

*Each week, our lunch Menus are crafted around seasonal ingredients, offering a fresh and delightful dining experience that changes with the seasons.*

### MONDAY 24<sup>th</sup> FEBRUARY

Butternut squash creamy, roasted nuts

Sea bass fillet with parsley

Baked apple,  
orange blossom custard



### TUESDAY 25<sup>th</sup> FEBRUARY

Citrus-cured salmon Gravlax

Chicken au gratin, coleslaw salad

Chocolate mousse



### WEDNESDAY 26<sup>th</sup> FEBRUARY

Veal with tuna sauce

Royal sea bream bouillabaisse

Orange and vanilla



### THURSDAY 27<sup>th</sup> FEBRUARY

Creamy celeriac soup,  
smoked duck breast shavings

Sirloin Steak maître d'hôtel, butter

Tuma Yellow chocolate fondue, fresh fruits



### FRIDAY 28<sup>th</sup> FEBRUARY

Mimosa Eggs

Grilled sea bass, beurre blanc

Rum Baba