



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 05 MAI

Vitello Tonnato
Filet de daurade sauce vierge
Entremet passion



MARDI 06 MAI

Carpaccio de truite
Filet de canette aigre douce
Citron givré au basilic



MERcredi 07 MAI

Courgettes rôties, pesto de roquette
Encornets sautés en persillade
Profiterole à la vanille



JEUDI 08 MAI

Veloute glacé de petits pois
Joue de cochon fermier charcutière
Café liégeois



VENdREDI 09 MAI

Artichaut « Marius »
Aïoli comme on l'aime en Provence
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 05th MAY

Vitello Tonnato
Filet of sea bream in sauce vierge
Passion entremet



TUESDAY 06th MAY

Trout carpaccio
Sweet and sour duck fillet
Frozen lemon with basil



WEDNESDAY 07th MAY

Roasted zucchini, rocket pesto
Sautéed squid with parsley
Profiterole with vanilla



THURSDAY 08th MAY

Chilled pea velouté
Farmhouse pig cheek
Liégeois Coffee



FRIDAY 09th MAY

Artichoke 'Marius'
Aïoli as we like it in Provence
Rum Baba