



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 02 JUIN

Vitello tonnato

Filet de daurade sauce vierge

Entremets passion



MARDI 03 JUIN

Carpaccio de truite

Filet de canette aigre douce

Citron givré au basilic



MERCREDI 04 JUIN

Courgettes rôties, pesto de roquette

Encornets sautés en persillade

Profiterole à la vanille



JEUDI 05 JUIN

Velouté glacé de petits pois

Joue de cochon fermier charcutière

Café liégeois



VENDREDI 06 JUIN

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 02nd JUNE

Vitello tonnato

Filet of sea bream in sauce vierge

Passion entremets



TUESDAY 03rd JUNE

Trout carpaccio

Sweet and sour duck fillet

Frozen lemon with basil



WEDNESDAY 04th JUNE

Roasted zucchini, rocket pesto

Sautéed squid with parsley

Profiterole with vanilla



THURSDAY 05th JUNE

Chilled pea velouté

Farmhouse pig cheek

Liégeois Coffee



FRIDAY 06th JUNE

Artichoke 'Marius'

Aïoli as we like it in Provence

Rum Baba