



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 09 JUIN

Lundi de Pentecôte



MARDI 10 JUIN

Ceviche de daurade

Quasi de veau grillé aux herbes

Citron givré au basilic



MERCREDI 11 JUIN

Tarte fine de légumes au pistou

Cabillaud confit, tomates et olives

Profiterole à la vanille



JEUDI 12 JUIN

Velouté glacé de courgettes

Paleron de bœuf braisé

Chocolat liégeois



VENDREDI 13 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 09th JUNE

Whit Monday



TUESDAY 10th JUNE

Sea bream ceviche

Grilled veal quasi with herbs

Frozen lemon with basil



WEDNESDAY 11th JUNE

Pistou vegetable tart

Cod confit, tomatoes and olives

Profiterole with vanilla



THURSDAY 12th JUNE

Chilled zucchini velouté

Braised beef chuck

Liégeois chocolate



FRIDAY 13th JUNE

Artichoke 'Marius'

Aïoli as we like it in Provence

Rum Baba