



Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
31€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
39€

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

Velouté glacé de courgettes et condiments

Filet de loup grillé, sauce vierge

Tarte aux abricots et verveine



MARDI

Aubergine farcie à la parmigiana

Faux filet de bœuf à la Provençale

Citron givré au basilic et huile d'olive



MERCREDI

Tomate farcie d'un tartare de truite

Filet de daurade au four

Soupe de pastèque glacée



JEUDI

Soupe de melon glacée jambon et pesto

Suprême de volaille rôti, jus au thym

Salade de fraises



VENDREDI

Artichaut Macau, vinaigrette au citron

Aïoli comme on l'aime en Provence

Baba au rhum



Lunch Menu

STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT
31€

STARTER + MAIN + DESSERT
39€

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

MONDAY

Cream of zucchini soup with condiments

Grilled sea bass fillet, sauce vierge

Apricot and verbena tart



TUESDAY

Eggplant stuffed with parmigiana

Beef tenderloin à la Provençale

Frozen lemon with basil and olive oil



WEDNESDAY

Tomato stuffed with trout tartare

Baked sea bream

Iced watermelon soup



THURSDAY

Red Melon soup glazed with ham and pesto

Roast chicken supreme, thyme jus

Strawberry salad



FRIDAY

Macau artichoke with lemon vinaigrette

Aïoli as we like it in Provence

Rum Baba



Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT ou PLAT+ DESSERT
31€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
39€

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

Velouté glacé de courgettes et condiments

Filet de loup grillé, sauce vierge

Tarte aux abricots et verveine



MARDI

Aubergine farcie à la parmigiana

Faux filet de bœuf à la Provençale

Citron givré au basilic et huile d'olive



MERCREDI

Tomate farcie d'un tartare de truite

Filet de daurade au four

Soupe de pastèque glacée



JEUDI

Soupe de melon glacée jambon et pesto

Suprême de volaille rôti, jus au thym

Salade de fraises



VENDREDI

Artichaut Macau, vinaigrette au citron

Aïoli comme on l'aime en Provence

Baba au rhum



Lunch Menu

STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT
31€

STARTER + MAIN + DESSERT
39€

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

MONDAY

Cream of zucchini soup with condiments

Grilled sea bass fillet, sauce vierge

Apricot and verbena tart



TUESDAY

Eggplant stuffed with parmigiana

Beef tenderloin à la Provençale

Frozen lemon with basil and olive oil



WEDNESDAY

Tomato stuffed with trout tartare

Baked sea bream

Iced watermelon soup



THURSDAY

Red Melon soup glazed with ham and pesto

Roast chicken supreme, thyme jus

Strawberry salad



FRIDAY

Macau artichoke with lemon vinaigrette

Aïoli as we like it in Provence

Rum Baba