



## 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

Poireaux, sauce gribiche

Filet de loup grillé, sauce vierge

Prunes caramélisées



### MARDI

Poivrons rouges confits à l'huile d'olive

Suprême de volaille rôti, jus au thym

Citron givré au basilic et à l'huile d'olive



### MERCREDI

Tartare de truite

Filet de daurade au four

Pêches pochées



### JEUDI

Velouté Dubarry

Bœuf confit à la provençale

Soupe de pastèque glacée



### VENDREDI

Artichaut Macau, vinaigrette au citron

Aïoli comme on l'aime en Provence

Baba au rhum, crème mi-montée



## 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

Leeks with gribiche sauce

Grilled sea bass fillet, "sauce vierge"

Caramelized plums



### TUESDAY

Red peppers confit in olive oil

Roasted chicken supreme, thyme jus

Frozen lemon with basil and olive oil



### WEDNESDAY

Trout tartare

Baked sea bream fillet

Poached peaches



### THURSDAY

Dubarry velouté

Slow-cooked beef Provençal-style

Chilled watermelon soup



### FRIDAY

Macau artichoke with lemon vinaigrette

Aïoli as we like it in Provence

Rum Baba, light whipped cream