



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 de courge butternut

Dorade sébaste grillée aux herbes

Mousse au chocolat



MARDI

Ceviche de daurade

Sauté de veau aux olives

Nougat glacé



MERCREDI

Concombre aux fines herbes et au citron

Cabillaud au four

Riz au lait et caramel au beurre salé



JEUDI

Salade de courgettes, sauce vierge

Tomate farcie

Figue violettes et crème glacée à la vanille



VENDREDI

Gratin d'aubergines au basilic

Bourride

Tarte aux fruits de saison



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

Butternut squash velouté

Grilled sea bream redfish with herbs

Chocolate mousse



TUESDAY

Sea bream ceviche

Veal sauté with olives

Frozen nougat



WEDNESDAY

Cucumber with fresh herbs and lemon

Oven-baked cod

Rice pudding with salted butter caramel



THURSDAY

Zucchini salad with sauce vierge

Stuffed tomato

Fresh figs with vanilla ice cream



FRIDAY

Eggplant gratin with basil

Bourride

Seasonal fruit tart