



MENU DEJEUNER

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 produits frais et de saison pour une expérience gustative renouvelée.

MARDI

Velouté de panais, fruits secs torréfiés

Retour de pêche, fumet anisé

Pomme au four



MERCREDI

Brandade de cabillaud

Épaule de cochon confite, jus moutardé

Crumble aux poires



JEUDI

Velouté de courge, châtaignes confites

Dorade royale au naturel,
soupe de poisson safranée

Coupe de fruits d'hiver



VENDREDI

Soupe Vichyssoise, herbes fraîches

Risotto d'épeautre, mimolette extra vieille

Ananas rôti aux épices douces



LUNCH MENU

STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT

31€

STARTER + MAIN + DESSERT

39€

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

TUESDAY

Parsnip veloute with roasted dried fruit

Fresh catch of the day, aniseed aroma

Baked apple



WEDNESDAY

Cod brandade

Confit pork shoulder, mustard juice

Pear crumble



THURSDAY

Pumpkin soup with candied chestnuts

Sea bream au naturel
with saffron fish soup

Winter fruits salad



FRIDAY

Vichyssoise soup, fresh herbs

Spelt risotto with extra mature Mimolette

Roasted pineapple with mild spices