



## 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  
produits frais et de saison pour une  
expérience gustative renouvelée.

### Mardi 20 Janvier

Artichaut Macau, vinaigrette  
Mulet rôti, sauce bourride  
Coupe agrumes et herbes fraîches



### Mercredi 21 Janvier

Salade de pommes de terre aux aromates  
Cabillaud nacré, beurre blanc  
Tarte fine aux pommes



### Jeudi 22 Janvier

Terrine de foie gras  
Sauté de volaille à l'estragon  
Mousse au chocolat



### Vendredi 23 Janvier

Œuf mollet, marmelade de courge  
Paleron de bœuf confit  
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 products, offering a fresh  
and delightful dining experience that  
changes with the seasons.

### Tuesday, January 20

Macau artichoke with vinaigrette  
Roasted mullet with bourride sauce  
Citrus salad with fresh herbs



### Wednesday, January 21

Potato salad with fresh herbs  
Cod with beurre blanc  
Apple tart



### Thursday, January 22

Foie gras terrine  
Sautéed chicken with tarragon  
Chocolate mousse



### Friday, January 23

Soft-boiled egg with squash marmalade  
Braised beef shoulder  
Rum baba with whipped cream