



## 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

Oeuf 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