



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 10 Février

Céleri rémoulade

Épaule d'agneau aux épices douces

Mousse au chocolat, crème glacée à la vanille



Mercredi 11 Février

Salade d'endives, sauce tonnato

Lisette confite

Cookie praliné au poêlon



Jeudi 12 Février

Tartare de truite

Gnocchi gratinés au parmesan

Pressé de pommes caramélisées



Vendredi 13 Février

Soupe d'artichaut

Daube de bœuf à la provençale

Œuf à la neige, crème anglaise



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, February 10

Celery rémoulade

Lamb shoulder with mild spices

Chocolate mousse, vanilla ice cream



Wednesday, February 11

Endive salad with tonnato sauce

Confit lisette

Praline cookie



Thursday, February 12

Trout tartare

Parmesan-gratinated gnocchi

Caramelized apple terrine



Friday, February 13

Artichoke soup

Provençal beef stew

Poached meringue with crème anglaise