



## 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