



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 tiède



Mercredi 11 Février

Vitello tonnato
Retour de pêche
Cookie praliné au poêlo



Jeudi 12 Février

Tartare de truite
Sauté de volaille à l'estragon
Entremet au marron cassis



Vendredi 13 Février

Soupe au pistou
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



Wednesday, February 11

Vitello tonnato
Catch of the day
Praline cookie



Thursday, February 12

Trout tartare
Sautéed chicken with tarragon
Chestnut entremet



Friday, February 13

Pistou soup
Provençal beef stew
Poached meringue with crème anglaise