



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