



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 3 Février

Salade de pommes de terre aux aromates
Cabillaud nacré, beurre blanc
Entremet au marron



Mercredi 4 Février

Artichaut Macau, vinaigrette
Mulet rôti, sauce bourride
Coupe agrumes et herbes fraîches



Jeudi 5 Février

Œuf mollet, marmelade de courge
Paleron de bœuf confit
Entremet au chocolat



Vendredi 6 Février

Soupe au pistou
Sauté de veau à l'estragon
Mousse au chocolat



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 3

Potato salad with herbs
Cod, beurre blanc
Chestnut entremet



Wednesday, February 4

Macau artichoke, vinaigrette
Roasted mullet, bourride sauce
Citrus salad with fresh herbs



Thursday, February 5

Soft-boiled egg, squash marmalade
Confit beef chuck
Chocolate entremet



Friday, February 6

Pistou soup
Sautéed veal with tarragon
Chocolate mousse