



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 31 Mars

Tartare de bœuf
Gnocchi gratinés au parmesan
Ananas rôti



Mercredi 1 Avril

Avocat pilé à la coriandre
Échine de porc laquée
Tarte Bourdaloue



Jeudi 2 Avril

Semoule de chou-fleur aux raisins
Pêche du jour, sauce vierge
Chou au caramel



Vendredi 3 Avril

Tataki de thon
Volaille fermière au jus
Orange givrée



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, March 31

Beef tartare
Parmesan-baked gnocchi
Roasted pineapple



Wednesday, April 1

Mashed avocado with coriander
Glazed pork neck
Bourdaloue tart



Thursday, April 2

Cauliflower semolina with raisins
Catch of the day with sauce vierge
Caramel choux pastry



Friday, April 3

Tuna tataki
Free-range chicken with jus
Frozen orange