



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 Mars

Crevettes cocktail
Volaille confite aux olives
Riz au lait



Mercredi 11 Mars

Salade d'artichauts, riquette et parmesan
Quenelle de Saint-Jacques
Orange givrée



Jeudi 12 Mars

Salade de betteraves, condiment crémeux
Aile de raie fondante, sauce vierge
Clafoutis aux pommes



Vendredi 13 Mars

Œuf mollet, céleri au beurre noisette
Linguine au citron
Crème glacée du jour



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 10

Prawn cocktail
Confit chicken with olives
Rice pudding



Wednesday, March 11

Artichoke, rocket & Parmesan salad
Scallop quenelle
Frozen orange



Thursday, March 12

Beetroot salad with creamy condiment
Tender skate wing with sauce vierge
Apple clafoutis



Friday, March 13

Soft-boiled egg with celeriac & brown butter
Lemon linguine
Ice cream of the day