



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 17 Mars

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



Mercredi 18 Mars

Tataki de thon
Volaille fermière au jus
Entremets aux marrons



Jeudi 19 Mars

Tartare de bœuf
Gnocchi gratinés au parmesan
Ananas rôti



Vendredi 20 Mars

Avocat pilé à la coriandre
Échine de porc laquée
Tarte Bourdaloue



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 17

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



Wednesday, March 18

Tuna tataki
Free-range chicken with jus
Chestnut entremets



Thursday, March 19

Beef tartare
Parmesan-baked gnocchi
Roasted pineapple



Friday, March 20

Mashed avocado with coriander
Glazed pork neck
Bourdaloue tart