



## 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  
Crème glacée du jour



### Vendredi 13 Mars

Œuf mollet, céleri au beurre noisette  
Linguine au citron  
Clafoutis aux pommes



## 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  
Ice cream of the day



### Friday, March 13

Soft-boiled egg with celeriac & brown butter  
Lemon linguine  
Apple clafoutis