



## 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 14 Avril

Avocat pilé à la coriandre  
Échine de porc laquée  
Tarte Bourdaloue



### Mercredi 15 Avril

Tartare de bœuf  
Gnocchi gratinés au parmesan  
Ananas rôti



### Jeudi 16 Avril

Tataki de thon  
Volaille fermière au jus  
Orange givrée



### Vendredi 17 Avril

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



## 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, April 14

Mashed avocado with coriander  
Glazed pork neck  
Bourdaloue tart



### Wednesday, April 15

Beef tartare  
Parmesan-baked gnocchi  
Roasted pineapple



### Thursday, April 16

Tuna tataki  
Free-range chicken with jus  
Frozen orange



### Friday, April 17

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