



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 28 Avril

Crevettes cocktail
Volaille confite aux olives
Riz au lait



Mercredi 29 Avril

Salade d'artichauts, roquette
et parmesan
Médaille de lotte, beurre blanc et
champignons de Paris glacés
Orange givrée



Jeudi 30 Avril

Salade de betteraves,
condiment crémeux
Filet de daurade, sauce vierge
Assortiment de mignardises



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 28

Prawn Cocktail
Chicken Confit with Olives
Rice Pudding



Wednesday, April 29

Artichoke, Rocket
and Parmesan Salad
Monkfish medallion, beurre blanc sauce,
and glazed button mushrooms
Frozen Orange



Thursday, April 30

Beetroot Salad
with Creamy Condiment
Sea bream fillet, vierge sauce
Assortment of mignardises

