



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 19 Mai

Tartare de bœuf
Gnocchi gratinés au parmesan
Ananas rôti



Mercredi 20 Mai

Avocat pilé à la coriandre
Échine de porc laquée
Tarte Bourdaloue



Jeudi 21 Mai

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



Vendredi 22 Mai

Tataki de thon
Volaille fermière au jus
Orange givrée



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, May 19

Beef tartare
Parmesan gratinated gnocchi
Roasted pineapple



Wednesday, May 20

Crushed Avocado with coriander
Glazed pork shoulder
Bourdaloue tart



Thursday, May 21

Cauliflower couscous with raisins
Catch of the day with sauce vierge
Caramel cream puff



Friday, May 22

Tuna tataki
Free-range chicken with jus
Frozen orange dessert