



## 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 26 Mai

Salade de betteraves, condiment crémeux  
Trilogie de poissons, soupe de roche  
Clafoutis aux pommes et poires



### Mercredi 27 Mai

Œuf mollet, céleri au beurre noisette  
Linguine au citron  
Crème glacée du jour



### Jeudi 28 Mai

Crevettes cocktail  
Volaille confite aux olives  
Riz au lait



### Vendredi 29 Mai

Salade d'artichauts, roquette et parmesan  
Filet de loup, beurre blanc  
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 26

Beetroot salad, creamy condiment  
Fish trilogy, rockfish soup  
Apple and pear clafoutis



### Wednesday, May 27

Soft-boiled egg, celery with brown butter  
Lemon linguine  
Ice cream of the day



### Thursday, May 28

Shrimp cocktail  
Chicken confit with olives  
Rice pudding



### Friday, May 29

Artichoke salad, arugula and parmesan  
Sea bass fillet, beurre blanc sauce  
Frozen orange dessert