



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
Quenelle de Saint-Jacques
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
Scallop quenelle
Frozen orange dessert