



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 5 Mai

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



Mercredi 6 Mai

Tataki de thon
Volaille fermière au jus
Feuilleté aux pommes



Jeudi 7 Mai

Tartare de bœuf
Gnocchis gratinés au parmesan
Ananas rôti



Vendredi 8 Mai

Avocat pilé à la coriandre
Échine de porc laquée
Tarte Bourdaloue



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 5

Cauliflower couscous with raisins
Catch of the day with herb vinaigrette
Caramel cream puffs



Wednesday, May 6

Tuna tataki
Free-range chicken with jus
Apple puff pastry



Thursday, May 7

Beef tartare
Gnocchi gratin with Parmesan
Roasted pineapple



Friday, May 8

Mashed avocado with coriander
Glazed pork shoulder
Bourdaloue tart