



## Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT ou PLAT+ DESSERT  
29€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
37€

*Chaque semaine, nos Menus déjeuner évoluent au rythme des saisons, en mettant à l'honneur des ingrédients frais et de saison pour une expérience gustative renouvelée.*

### LUNDI 27 JANVIER

Fête Nationale

Sainte – Dévote



### MARDI 28 JANVIER

Ravioles AOP du Dauphiné

Poulpe à la plancha

Omelette Norvégienne



### MERCREDI 29 JANVIER

Ceviche de daurade

Coquelet en crapaudine sauce diable

Entremet glacé



### JEUDI 30 JANVIER

Salade de chèvre chaud

Jarret de veau laqué

Banana split



### VENDREDI 31 JANVIER

Vol au vent

Parillade de poisson

Crêpes Chandeleur



## Lunch Menu

STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT  
29€

STARTER + MAIN + DESSERT  
37€

*Each week, our lunch Menus are crafted around seasonal ingredients, offering a fresh and delightful dining experience that changes with the seasons.*

### MONDAY 20<sup>th</sup> JANUARY

National Day

Sainte – Dévote



### TUESDAY 28<sup>th</sup> JANUARY

Ravioli dauphine AOP

Octopus "A la plancha"

Baked Alaska



### WEDNESDAY 29<sup>th</sup> JANUARY

Seabream ceviche

Spatchcocked poussin with devil sauce

Frozen Entremet



### THURSDAY 30<sup>th</sup> JANUARY

Warm goat cheese salad

Glazed veal shank

Banana split



### FRIDAY 31<sup>st</sup> JANUARY

Pastry with savory filling

Fish parillade

Candlemas Crêpes