



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 20th JANUARY

National Day

Sainte – Dévote



TUESDAY 28th JANUARY

Ravioli dauphine AOP

Octopus "A la plancha"

Baked Alaska



WEDNESDAY 29th JANUARY

Seabream ceviche

Spatchcocked poussin with devil sauce

Frozen Entremet



THURSDAY 30th JANUARY

Warm goat cheese salad

Glazed veal shank

Banana split



FRIDAY 31st JANUARY

Pastry with savory filling

Fish parillade

Candlemas Crêpes