



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 17 MARS

Moules en persillade gratinés

Volaille à la moutarde

Chou Chantilly



MARDI 18 MARS

Ravioles AOP du Dauphiné

Quenelle de poisson et caviar fumé

Pana cotta



MERCREDI 19 MARS

Ceviche de daurade

Bavette à l'échalote

Ananas givré



JEUDI 20 MARS

Crottins de chèvre de pays gratinés,
salades mêlées

Blanquette de veau

Banana split



VENDREDI 21 MARS

Vol au vent

Crevette grillée au feu de bois

Baba au rhum



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 17th MARCH

Mussels au gratin with parsley

Chicken with mustard sauce

Chantilly cabbage



TUESDAY 18th MARCH

Ravioli dauphine AOP

Fish quenelle with smoked caviar

Pana cotta



WEDNESDAY 19th MARCH

Seabream ceviche

Flank steak with shallots

Frosted pineapple



THURSDAY 20th MARCH

Local goat's cheese crottins au gratin,
mixed salad

Blanquette of veal

Banana split



FRIDAY 21st MARCH

Vol au vent

Wood-grilled shrimp

Rum Baba