



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 14 AVRIL

Macédoine de légumes de printemps

Côtelettes d'agneau au thym

Citron givré au basilic



MARDI 15 AVRIL

Salade de pommes rattes au caviar fumé

Matelote de cabillaud

Soufflé au chocolat



MERCREDI 16 AVRIL

Ceviche de daurade

Poulet basquaise

Tarte aux pommes



JEUDI 17 AVRIL

Panna cotta de petits pois

Magret de canard au citron

Chocolat liégeois



VENDREDI 18 AVRIL

Carpaccio de veau

Crevettes grillées 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 14th APRIL

Spring vegetable salad

Lamb chops with thyme

Ice lemon with basil



TUESDAY 15th APRIL

Ratte potato salad with smoked caviar

Cod stew

Chocolate soufflé



WEDNESDAY 16th APRIL

Sea bream ceviche

Basque-style chicken

Apple tart



THURSDAY 17th APRIL

Pea panna cotta

Duck breast with lemon

Liège chocolate



FRIDAY 18th APRIL

Veal carpaccio

Wood-grilled shrimp

Rum Baba



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 14 AVRIL

Macédoine de légumes de printemps

Côtelettes d'agneau au thym

Citron givré au basilic



MARDI 15 AVRIL

Salade de pommes rattes au caviar fumé

Matelote de cabillaud

Soufflé au chocolat



MERCREDI 16 AVRIL

Ceviche de daurade

Poulet basquaise

Tarte aux pommes



JEUDI 17 AVRIL

Panna cotta de petits pois

Magret de canard au citron

Chocolat liégeois



VENDREDI 18 AVRIL

Carpaccio de veau

Crevettes grillées 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 14th APRIL

Spring vegetable salad

Lamb chops with thyme

Ice lemon with basil



TUESDAY 15th APRIL

Ratte potato salad with smoked caviar

Cod stew

Chocolate soufflé



WEDNESDAY 16th APRIL

Sea bream ceviche

Basque-style chicken

Apple tart



THURSDAY 17th APRIL

Pea panna cotta

Duck breast with lemon

Liège chocolate



FRIDAY 18th APRIL

Veal carpaccio

Wood-grilled shrimp

Rum Baba