



menu du jour

Lundi 04 mai

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**FOCACCIA GRILLÉE, MORTADELLE, PESTO DE PISTACHE,
ROQUETTE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE**

GRILLED FOCACCIA, MORTADELLA, PISTACHIO PESTO,
ARUGULA, BALSAMIC DRESSING

à suivre

**ONGLET DE BŒUF ANGUS, POMMES DE TERRE SAUTÉES,
SAUCE CHORON, HERBES FRAÎCHES**

ANGUS BEEF HANGER STEAK, SAUTÉED POTATOES,
CHORON SAUCE, FRESH HERBS

pour finir

**BISCUIT À LA FLEUR D'ORANGER, COMPOTÉE DE RHUBARBE,
FRAISES FRAÎCHES, GLACE AU YAOURT**

ORANGE BLOSSOM BISCUIT, RHUBARB COMPOTE,
FRESH STRAWBERRIES, YOGURT ICE CREAM



menu du jour

Mardi 05 mai

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**SALADE DE POULPE, OLIVES NOIRES, CONDIMENT TOMATE SÉCHÉE,
CÂPRES FRITES, MESCLUN, VINAIGRETTE AU CITRON**

OCTOPUS SALAD, BLACK OLIVES, SUN-DRIED TOMATO CONDIMENT,
FRIED CAPERS, MIXED GREENS, LEMON DRESSING

à suivre

**PALERON DE BŒUF CONFIT, CRÈME DE BROCOLI, DEMI-ÉCHALOTE GRILLÉE,
GRAINES DE TOURNESOL, JUS DE VIANDE À L'ESTRAGON**

SLOW-COOKED BEEF CHUCK, BROCCOLI CREAM,
GRILLED SHALLOT, SUNFLOWER SEEDS, TARRAGON JUS

pour finir

**CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE, MOELLEUX AU CHOCOLAT,
CAMEL À LA FÈVE TONKA, CHOCOLAT CRAQUANT**

VANILLA CRÈME BRÛLÉE, CHOCOLATE FONDANT,
TONKA BEAN CAMEL, CRUNCHY CHOCOLATE



menu du jour

Mercredi 06 mai

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**SALADE DE POMMES DE TERRE, BRANDADE DE POISSON BLANC,
HERBES FRAÎCHES, HUILE VERTE**

POTATO SALAD, SALT COD BRANDADE, FRESH HERBS, GREEN OIL

à suivre

**FILET DE MERLU GRILLÉ, CRÈME DE MAÏS, COULIS DE POIVRON ROUGE,
CORIANDRE, VIERGE DE LÉGUMES**

GRILLED HAKE FILLET, CORN PURÉE, RED PEPPER COULIS,
CORIANDER, VEGETABLE VINAIGRETTE

pour finir

TIRAMISU CAFÉ SPÉCULOOS

COFFEE AND SPECULOOS TIRAMISU



menu du jour

Jeudi 07 mai

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**SOUPE DE MELON DE CAVAILLON À LA SAUGE, SAUGE FRITE,
CRUMBLE DE FETA, ZEST DE CITRON, PIGNONS DE PIN**

CHILLED CAVAILLON MELON SOUP WITH SAGE, FRIED SAGE,
FETA CRUMBLE, LEMON ZEST, PINE NUTS

à suivre

**TIAN DE COURGETTES AUX HERBES DE PROVENCE, JUS DE LÉGUMES CORSÉ,
VINAIGRE DE FRAMBOISE, TUILE DE PAIN**

ZUCCHINI TIAN WITH PROVENÇAL HERBS, VEGETABLE JUS,
RASPBERRY VINEGAR, BREAD TUILE

pour finir

MOUSSE AU CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL

CHOCOLATE MOUSSE, OLIVE OIL, SEA SALT