

Déjeuner

Menu Vertes

La semaine du 6 Mai 2026

Menu Poisson Déjeuner 32€

Lunch Menu

Soupe du jour

Today's soupe

Carpaccio de Poisson du jour, Salade

Tuna Carpaccio with salade

Flan à la Mangue

Mango Pudding

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Available for the entire table only

A la Carte

Entrée / Starter

- Asperges Blanches sauce Hollandaise 25 €
White Asparagus hollandese sauce
- Terrine de Foie Gras aux Framboises 29 €
Foie gras Terrine with raspberry
- Tartare de Saint-Jacque à la Truffe 30 €
Scallop tartare with truffle

Plat / Main Course

- Poisson du jour rôti , Mousseline de Topinanbour 35 €
Today's fish roti
- Filet de Bœuf de Galice mûré 40 €
Aged (30 jours) Galician Beef filet

Fromage / Cheese & Dessert

- Sélection de Fromage 17 €
Cheese Plate
- Terrine de Chocolat Valrhona 16 €
Chocolate Terrine
- Desserts du Jour 17 €
Today's Dessert

Menu Enfant 20€

Kids Menu 20€

Steak de Bœuf, Pommes de Terre & Légumes, Petit Dessert (Chocolat)

Beef Steak with Potato & Vegetables

Jus de Fruit d'Alain Milliat ou Coca, Limonade

Fruit juice or limonade



Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts.

All our dishes are homemade.

Origine des viandes : France, Allemagne, Espagne, Irlande ou Japon

La liste des principaux allergènes contenus dans nos assiettes est disponible sur simple demande.