



MENU MIDI

Lunch menu

Découvrez un menu de saison, avec deux choix à chaque service
Discover a seasonal menu, with two choices for each course

Entrées / Starters

Truite marinée et fenouil : fines tranches de truite et croquant de fenouil

Marinated Trout & Fennel: house-cured trout with crisp fennel shavings

ou / or

Champignons et œuf au plat : poêlée de saison sur une purée onctueuse 

Mushrooms & Fried Egg: sautéed seasonal mushrooms over a smooth purée

Plats / Main Courses

Saucisse maison : recette artisanale et purée de pommes de terre au beurre

Homemade Sausage: artisanal sausage with buttery mashed potatoes

ou / or

Lasagne printanière : crème de petits pois, fèves et asperges vertes 

Spring Lasagna: garden-style with pea and broad bean cream and green asparagus

Assiette de fromages (+5€)

Cheese platter (+€5)

Desserts

Crème brûlée : la recette classique à la vanille

Crème Brûlée: traditional vanilla custard with a caramelized crust

ou / or

Fraises et hibiscus : fraises fraîches et confites, ganache montée, sponge cake aérien et sorbet hibiscus

fresh & candied strawberries, strawberry ganache, light sponge cake, and hibiscus sorbet

Plat : 19€

(Main Course)

Entrée - plat ou bien plat - dessert : 23€

(Starter & Main Course or Main Course & Dessert)

Entrée - plat - dessert : 26€

(Starter, Main Course & Dessert)



plats adaptés aux végétariens

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.