



Menu midi / Lunch menu

du mardi au samedi
from Tuesday to Saturday

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **28€**
Starter + Main dish or Main dish + Dessert

Entrée + Plat + Dessert **35€**
Starter + Main dish + Dessert

Supplément de 7€ pour un verre de vin rouge ou blanc* avec le menu de votre choix
An additional 7€ for one glass of white wine or red wine with any menu*

ENTRÉE / STARTER

Velouté de concombre au coco, chèvre frais, Granny Smith, menthe
Coconut cucumber velouté, fresh goat cheese, Granny Smith apple, mint

PLAT AU CHOIX / MAIN DISH TO CHOOSE

Suprême de volaille fermière rôtie, riz croustillant, sauce genmaicha et poivre de Madagascar, pickles shimeji
Roasted free-range chicken breast, crispy rice, genmaicha and Madagascar pepper sauce, shimeji pickles

Espadon grillé, rouille, beurre blanc fumé, courgettes rondes
Grilled swordfish, rouille, smoked beurre blanc, round zucchini

DESSERT

Abricots rôtis au romarin, chantilly, langue de chat au miel de châtaignier
Rosemary-roasted apricots, whipped cream, chestnut honey langue de chat biscuit

L'eau de Hébé affinée sur place par Castalie est offerte en plate et pétillante avec le menu midi
Hébé's water is treated on site by Castalie and both still and sparkling water are free of charge with the lunch menu

* sélection de notre sommelier
our sommelier's selection

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à nos serveurs / *The list of allergens is available upon request*
Prix en euros TTC, service compris / *Prices are in euros, including tax and service charge*