

Thursday, 11th december 2025

Jeudi 11 décembre 2025

LUNCH / DÉJEUNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Seasonal fruit salad with goat cheese and honey vinaigrette

Salade de fruits de saison, vinaigrette au chèvre et au miel

(1) (2) (9)

Spinach cannelloni with mild béchamel sauce

Cannellonis aux épinards avec sauce béchamel douce

(1) (7) (8)

Noodles a la marinera

Nouilles à la marinera

(5) (7) (9) (10) (11)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Pals sea and mountain rice paella

Paella de riz mer et montagne de Pals

(9) (10) (11) (12)

Fried Hake

Merlu frit

(7) (11)

Grilled salt and pepper sausage

Saucisse grillée au sel au poivre

DINNER / DÎNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Duck ham salad with orange

Salade de jambon de canard à l'orange

(9)

Zucchini cream

Crème de courgettes

(7)

Potato, carrot and beans

Potato, carrot and beans

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Pork tenderloin with blue cheese sauce and potatoes

Filet de porc avec sauce au fromage bleu et pommes de terre

(1)

Grilled squid with garlic and parsley

Calamars grillés à l'ail et au persil

(10)

Scrambled eggs with spring garlic and asparagus

Œufs brouillés à l'ail de printemps et aux asperges

(1) (5) (7)

1 DESSERT FROM OUR BUFFET

(Additional dessert +3€)

DRINK (WATER) AND BREAD INCLUDED / CHECK OUT OUR CHILDREN'S MENU

BOISSON (EAU) ET PAIN INCLUS / CONSULTEZ NOTRE MENU POUR ENFANTS

MENU PRICE / PRIX DU MENU

PER PERSON (VAT INCLUDED / TVA INCLUSE)

26€ WORKING DAYS

30€

WEEKENDS / HOLIDAY

ROOM SERVICE SUPPLEMENT 3,00€ / SUPPLÉMENT SERVICE EN CHAMBRE 3,00€

TERRACE SUPPLEMENT 3,00€ / SUPPLÉMENT TERRASSE 3,00€

1 MILK LAIT 2 MUSTARD MOUTARDE 3 LUPIN LUPIN 4 CELERY CÉLÉRI 5 EGG OEUFS 6 NUTS À COQUE 7 GLUTEN GLUTEN 8 PEANUT ARACHIDES 9 SULFITES SULFITES 10 MOLLUSKS MOLLUSQUES 11 FISH POISSON 12 CRUSTACEANS CRUSTACÉS 13 SOY SOJA 14 SESAME SÉSAME

