

Tuesday, April 7th 2026

Mardi 7 avril 2026

## LUNCH / DÉJEUNER

### STARTERS / PREMIERS PLATS

#### Fresh cheese and basil salad

Salade de fromage frais et basilic

(1)

#### Seasonal vegetable lasagna gratinated with béchamel and cheese

Lasagnes de légumes de saison gratinées à la béchamel et au fromage

(1) (4) (7)

#### Catalan-style broad bean

Fèves a la Catalane

(6) (9)

## DINNER / DÎNER

### STARTERS / PREMIERS PLATS

#### "Stir-fried basmati rice with vegetables and mushrooms

Riz basmati sauté aux légumes et aux champignons

#### Cream of leeks with almond oil and chives

Crème de poireaux à l'huile d'amande et à la ciboulette

(6)

#### Chard with potatoes and beans

Blettes aux pommes de terre et haricots

### SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

#### Grilled lamb palpis with mild aioli and rustic potatoes

Palpis d'agneau grillé avec aioli doux et pommes de terre rustiques

(1)

#### Grilled salmon loin with candied vegetables

Filet de saumon grillé aux légumes confits

(11)

#### Beef stew with mushrooms

Ragoût de bœuf aux champignons

(6) (9)

### SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

#### Homemade chicken nuggets with salad and vinaigrette

Nuggets de poulet maison avec salade et vinaigrette

(1) (5) (7)

#### Grilled sea bream fillet with potato parmentier and leeks

Filet de daurade grillé avec parmentier de pommes de terre et poireaux

(1) (4) (11)

#### Pork tenderloin with blue cheese sauce and potatoes

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

(1) (4) (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  
OEUF



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

SÉSAME  
SESAME

