

Tuesday, July 14th 2026

Mardi 14 juillet 2026

LUNCH / DÉJEUNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Fresh cheese and basil salad

Salade de fromage frais et basilic

(1)

Aubergine mille-feuille with our meat Bolognese sauce

Millefeuille d'aubergine avec notre sauce bolognaise à la viande

(1) (4) (9)

Homemade Russian salad with tuna belly and hard-boiled egg

Salade russe maison avec ventrèche de thon et œuf dur

(5) (9) (11)

Strawberry gazpacho with fresh cheese cubes and basil

Gaspacho aux fraises avec des dés de fromage frais et du basilic

(1) (7) (9)

DINNER / DÎNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Sautéed basmati rice with broccoli, zucchini, and mushrooms

Riz basmati sauté au brocoli, courgette et champignons

Almond vichyssoise with chives

Vichyssoise aux amandes et ciboulette

(1) (6)

Swiss chard with potatoes and green beans

Blettes aux pommes de terre et haricots verts

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Grilled lamb leg chops with mild aioli and rustic potatoes Gigot

d'agneau grillées avec aioli doux et pommes de terre rustiques

(1)

Grilled salmon fillet with asparagus, spring onions and romesco sauce

Filet de saumon grillé avec asperges, oignon nouveau et sauce romesco

(6) (7) (9) (11)

Beef stew with mushrooms

Ragoût de bœuf aux champignons

(6) (9)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Homemade chicken nuggets with lamb's lettuce and mustard sauce

Nuggets de poulet maison avec mâche et sauce à la moutarde

(1) (2) (5) (7)

Grilled sea bream fillet with creamy potato and crispy leek

Filet de dorade grillé avec crème de pommes de terre et poireau croustillant

(1) (4) (11)

Pork tenderloin with blue cheese sauce and potatoes with Provençal herbs

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

(1) (2) (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
SÉSAME

