

Sunday, 15th march 2026

Dimanche 15 mars 2026

## LUNCH / DÉJEUNER

### STARTERS / PREMIERS PLATS

#### Salad with mozzarella, lettuce and cherry tomatoes

Salade avec mozzarella, laitue et tomates cerises  
(1) (9)

#### Traditional meat cannelloni with béchamel

Cannellonis de viande traditionnels à la béchamel  
(1) (7) (9)

#### Marinated salmon with lettuce, red berry vinaigrette, and Fuji apple

Saumon mariné avec laitue, vinaigrette aux fruits rouges et pomme Fuji  
(9) (11)

## DINNER / DÎNER

### STARTERS / PREMIERS PLATS

#### Sautéed peas with ham

Petits pois sautés au jambon

#### Seasonal vegetable cream with croutons

Crème de légumes de saison aux croûtons  
(4) (7)

#### Potato, carrot and beans

Pommes de terre, carottes et haricots

### SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

#### Confit duck blanquette with potato parmentier

Blanquette de canard confit avec parmentier de pommes de terre  
(7) (9)

#### Seafood paella with Pals rice

Seafood paella with Pals rice  
(9) (10) (11) (12)

#### Lamb back cooked at low temperature

Dos d'agneau cuit à basse température  
(6) (9)

### SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

#### Marinated chicken skewer and vegetable risotto

Brochette de poulet mariné et risotto aux légumes  
(1) (9) (13)

#### Fish croquettes

Croquettes de poisson  
(1) (5) (7) (11) (12)

#### Eggplant and onion coca with sausage gratin with aioli

Coca d'aubergines et d'oignons avec gratin de saucisses à l'ailoli  
(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€

