

LUNCH / DÉJEUNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Peach Gazpacho

Gaspacho de pêches

(7) (9)

Fish cake with seafood sauce

Galette de poisson avec sauce aux fruits de mer

(1) (5) (11)

Catalan salad with local cured meats and mixed lettuce with boiled egg

Salade catalane aux charcuteries locales et laitues avec œuf dur

(5) (6)

Fresh pasta filled with its mild sauce

Pâtes fraîches farcies de sa sauce douce

(1) (5) (7)

DINNER / DÎNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Peach Gazpacho

Gaspacho de pêches

(7) (9)

Goat cheese salad with caramelized apple

Salade de fromage de chèvre aux pommes caramélisées

(1) (6)

Carrot and orange cream with nuts

Crème de carottes et d'oranges aux noix

(6)

Chard with potatoes and ganxet beans

Blettes aux pommes de terre et haricots Ganxet

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Traditional cooked pork cheeks with potatoes and roasted garlic

Joues de porc cuites traditionnelles avec pommes de terre et ail rôti

(9)

Cod supreme with seasonal vegetables

Suprême de cabillaud aux légumes de saison

(11)

Olot potatoes with salad

Pommes de terre d'Olot avec salade

(5) (7)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Grilled chicken thigh with sauteed green beans

Cuisse de poulet grillée avec haricots verts sautés

Baked monkfish with basil oil

Lotte au four à l'huile de basilic

(1) (11)

Grilled veal escalopes with vegetables

Escalopes de veau grillées aux légumes

1 DESSERT PER PERSON, SECOND DESSERT 3€ / 1 DESSERT PAR PERSONNE, DEUXIÈME DESSERT 3€

MENU PRICE / PRIX DU MENU

PER PERSON (VAT INCLUDED / TVA INCLUSE)

26€

WORKING DAYS

30€

WEEKENDS / HOLIDAY

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

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

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

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

