

## LUNCH / DÉJEUNER

### STARTERS / PREMIERS PLATS

**Endive salad with blue cheese, seasonal fruit and honey vinaigrette**

Salade d'endives au fromage bleu, fruits de saison et vinaigrette au miel

(1) (2) (9)

**Fish cannelloni with seafood sauce**

Cannelloni de poisson à la sauce marinère

(1) (5) (7) (9) (10) (11) (12)

**Marinated salmon with red berries and apple**

Saumon mariné aux fruits rouges et à la pomme

(9) (11)

**Strawberry gazpacho with diced fresh cheese and basil**

Gaspacho de fraises avec dés de fromage frais et basilic

(9) (1) (7)

## DINNER / DÎNER

### STARTERS / PREMIERS PLATS

**Carrot, potato and beans**

Carotte, pomme de terre et haricots

**Zucchini cream soup with croutons**

Velouté de courgette aux croûtons

(7)

**Caprese salad with pesto oil**

Salade caprese à l'huile de pesto

(1) (6) (9)

**Chickpea hummus with carrot, endive, and apple sticks**

Houmous de pois chiches avec bâtonnets de carotte, d'endive et de pomme

(14)

### SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

**Veal with meatballs**

Veau aux boulettes

(6) (9)

**Corball supreme and parsley**

Suprême de corball et émulsion de persil

(9)

**Traditional oven-roasted pork cheek**

Joue de porc rôtie au four traditionnel

(9)

**Traditional oven-roasted pork cheek**

Joue de porc rôtie au four traditionnel

(9)

**Sausages with onion and white wine**

Saucisses aux oignons et au vin blanc

(9)

### SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

**Chicken breast with muscat wine sauce**

Blanc de poulet à la sauce muscat

(6) (9)

**Sautéed baby squid with garlic and parsley**

Calamars sautés à l'ail et au persil

(10)

**Grilled gilthead bream fillet with potato parmentier and truffle**

Filet de dorade grillé avec parmentier de pommes de terre et truffe

(1) (11)

**Grilled beef steak with French fries and porcini mushroom sauce**

Steak de bœuf grillé avec frites et sauce aux cèpes

(1) (11)

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