

Tuesday 17 march 2026 (2)

Mardi 17 mars 2026

LUNCH / DÉJEUNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Legume salad with vegetables and mayonnaise

Salade de légumineuses aux légumes et mayonnaise

(1) (5) (9) (11)

Cuban rice

Riz cubain

(5)

Noodles with salmon

Nouilles sauce saumon

(1) (7) (11)

DINNER / DÎNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Grilled vegetables with romesco sauce

Légumes grillés au romesco

(6) (9)

Leek cream with nut oil

Crème de poireaux à l'huile de noix

(6)

Spinach cannelloni with mild béchamel sauce

Cannellonis aux épinards et sauce béchamel douce

(1) (6) (7)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Breaded beef schnitzel with seasonal vegetable pie

Escalope de veau et tourte aux légumes

(1) (5) (7)

Roasted loin head with honey and mustard sauce

Longe rôtie sauce miel et moutarde

(1) (2) (7)

Tuna tataki with avocado tartare and mango cream

Tataki de thon avec tartare d'avocat et crème de mangue

(1) (9) (11) (14)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Chicken thigh with chickpeas hummus and turmeric emulsion

Cuisse de poulet avec houmous de pois chiches et émulsion de curcuma

(14)

Monkfish tail with marinara sauce

Lotte avec sauce marinara

(7) (9) (10) (11) (12)

Olot potato with orange salad and lamb's lettuce salad

Pommes de terre Olot avec salade d'orange et mâche

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

