

Sunday april 5th 2026 (2)

Dimanche 5 avril 2026

LUNCH / DÉJEUNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Caesar salad with low-temperature cooked chicken and its sauce

Salade César avec poulet cuit à basse température et sa sauce

(1) (9)

Roast meat cannelloni with béchamel sauce

Cannellonis de rôti avec sauce béchamel

(1) (7) (9)

Roasted vegetable salad with anchovies

Légumes rôtis à l'escabèche avec anchois

(11)

DINNER / DÎNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Carrot, potato, and beans

Carotte, pomme de terre et haricots

Broth soup with pasta

Soupe de bouillon avec pâtes

(7)

Grilled asparagus and romesco sauce

Asperges grillées et sauce romesco

(9) (6)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Slow-cooked tender beef with parmentier

Bœuf mijoté à basse température avec parmentier

(1) (7) (9)

Pals-style seafood paella

Paella à la marinière de Pals

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

Grilled lamb tail with baked potato

Queue de mouton grillée avec pomme de terre au four

(1)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Duroc pork pluma with roasted eggplant

Pluma de porc Duroc avec aubergine rôtie

Poached eggs with potato parmentier and ham

Œufs pochés avec parmentier de pommes de terre et jambon

(1) (5) (7)

Corvina supreme with seasonal vegetables

Suprême de corvine avec légumes de saison

(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€

