

LUNCH / DÉJEUNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Crispy goat's cheese salad with confit cherry tomatoes

Salade de chèvre croquante et tomates cerises confit

(9) (1)

Steamed mussels

Moules à la vapeur

(10)

Confit artichokes with potato parmentier, spring onions, and ham

Artichauts confits avec parmentier de pommes de terre, jeunes pousses d'ail et jambon

(1)

Melon soup with ham shavings

Soupe de melon aux copeaux de jambon

(7)

DINNER / DÎNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Swiss chard with potatoes and Ganxet beans

Blettes aux pommes de terre et haricots du Ganxet

Cream of zucchini soup with croutons

Cream of courgette soup with croutons.

(4) (7)

Tuna tartare with avocado

Tartare de thon à l'avocat

(2) (11) (13) (14)

Cod brandade with toast bread

Brandade de morue avec de toasts

(7) (11)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Oven-roasted chicken thigh with pearl onions and Mediterranean herbs

Cuisse de poulet rôtie au four avec petits oignons et herbes méditerranéennes

(9)

Grilled salmon with light dill cream sauce.

Saumon grillé à la crème légère à l'aneth

(1) (11)

Pig's trotters with cava and mushrooms

Pieds de porc au cava et aux champignons

(1) (9)

Sea bass fillet, creamy carrot and prawns

Filet de bar, carottes crémeuses et crevettes

(1) (11) (12)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Scrambled eggs with vegetables and shrimps

Oeufs brouillés aux légumes et aux crevettes

(5) (7) (12)

Duroc pork fillet with porcini mushroom sauce

Filet de porc Duroc avec sauce aux cèpes

(1) (7)

Hake supreme with broccoli and pumpkin

Suprême de merlu au brocoli et au potiron

(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

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

