

OUR SEASONAL SUGGESTIONS
NOS SUGGESTIONS SAISONNIÈRES

Iberian ham with tomato bread (5€ supplement)

Jambon ibérique et pain aux tomates (supplément de 5€)

(7)

Beef carpaccio with parmesan and shallot vinaigrette (Supplement 3€)

Carpaccio de bœuf, vinaigrette parmesan et échalote (Supplément 3€)

(1) (9)

Grilled fresh turbot with garnish (Supplement €8)

Turbot frais grillé avec sa garniture (Supplément 8€)

(11)

300g grilled beef entrecôte with green pepper sauce (Supplement €5)

Entrecôte de bœuf 300g grillée avec sauce au poivre vert (Supplément 5€)

(1) (9)

Duck confit with pears (Supplement €5)

Confit de canard aux poires (Supplément 5€)

(9)

Scampi with whisky sauce (Supplement €5)

Langoustines au whisky (Supplément 5€)

(9) (12)

Grilled sole (Supplement €10)

Sole grillée (Supplément 10€)

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

LUNCH / DÉJEUNER
STARTERS / PREMIERS PLATS

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

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 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	SESAME SESAME
													