

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

Salad with mozzarella, lettuce and cherry tomatoes

Salade avec mozzarella, laitue et tomates cerises

(1) (9)

Traditional meat cannelloni with béchamel

Cannellonis de viande traditionnels à la béchamel

(1) (7) (9)

Marinated salmon with lettuce, red berry vinaigrette, and Fuji apple

Saumon mariné avec laitue, vinaigrette aux fruits rouges et pomme Fuji

(9) (11)

DINNER / DÎNER
STARTERS / PREMIERS PLATS

Sautéed peas with ham

Petits pois sautes au jambon

(1) (6)

Seasonal vegetable cream with croutons

Crème de légumes de saison aux croûtons

(4) (7)

Potato, carrot and peas

Pommes de terre, carottes et petits pois

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Confit duck blanquette with potato parmentier

Blanquette de canard confit avec parmentier de pommes de terre

(7) (9)

Seafood paella with Pals rice

Seafood paella with Pals rice

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

Lamb back cooked at low temperature

Dos d'agneau cuit à basse température

(6) (9)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Marinated chicken skewer and vegetable risotto

Brochette de poulet mariné et risotto aux légumes

(1) (9) (13)

Fish croquettes

Croquettes de possion

(1) (5) (7) (11) (12)

Eggplant and onion coca with sausage gratin with aioli

Coca d'aubergines et d'oignons avec gratin de saucisses à l'aioli

(1) (5) (7)

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 CÉLERI	EGG OEUFS	NUTS À COQUE	GLUTEN GLUTEN	PEANUT ARACHIDES	SULFITES SULFITES	MOLLUSKS MOLLUSQUES	FISH POSSION	CRUSTACEANS CRUSTACÉS	SOY SOJA	SÉSAME SÉSAME
													