

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)
Crayfish au whisky (Supplément 5€)
(9) (12)

Grilled sole (Supplement €10)
Sole grillée (Supplément 10€)
(7) (9) (11) (12)

TUESDAY 2 december 2025 (2)
MARDI 2 décembre 2025

LUNCH / DÉJEUNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Legume salad with vegetables and mayonnaise
Salade de légumineuses aux légumes et mayonnaise
(5) (9) (11)

Cuban rice
Riz cubain
(5)

Noodles with salmon
Nouilles sauce saumon
(1) (7) (9)

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 spring onion and mango cream
Tataki de thon à la crème d'oignons nouveaux et mangue
(1) (9) (11) (14)

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)

Autumn salad
Salade d'automne

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) (5) (7) (9)

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	SÉSAME SÉSAME
													