

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)

FRIDAY 7 november 2025 (2)
VENDREDI 7 novembre 2025

LUNCH / DÉJEUNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Endive salad with blue cheese, seasonal fruit and honey vinaigrette.
Salade d'endives au bleu, fruits de saison et vinaigrette au miel.
(1) (2) (9)

Meat and bechamel lasagna.
Lasagnes à la viande et béchamel.
(1) (7) (9)

Salmon marinated with red berries and apple.
Saumon mariné aux fruits rouges et à la pomme.
(9) (11)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Veal with mushrooms
Veau aux champignons
(6) (9)

Fish stew with Catalan picada.
Oven-roasted pork cheeks with port.
(6) (7) (9) (10) (11) (12)

Oven-roasted pork cheeks with port.
Joue de porc rôtie au four et au porto
(9)

DINNER / DÎNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Carrot, potato and beans
Carottes, pommes de terre et haricots.
(7) (9)

Creamy zucchini soup with croutons.
Soupe crémeuse de courgettes avec croûtons.
(7)

Caprese salad with pesto oil
Salade caprese à l'huile de pesto.
(1) (6) (9)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Chicken breast with muscatel sauce.
Blanc de poulet sauce muscat.
(6) (9)

Poached eggs with candied vegetables
Petits calamars sautés à l'ail et au persil.
(5)

Grilled sea bream fillet with potato and truffle parmentier
Filet de daurade grillé, parmentier de pommes de terre et truffe
(1) (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	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
													