

### FOR LUNCH / POUR MANGER

#### FIRST COURSES/ PREMIERS PLATS

Bud salad with Manchego cheese shavings and blueberry and walnut vinaigrette

Salade de bourgeons aux fromage Manchego et vinaigrette de myrtilles et noix

Fideuà of fish and seafood with mild aioli

Fideuà de poissons et fruits de mer avec aïoli doux

Leek and almond cream

Crème de poireaux et amandes



## SECOND COURSES/ DEUXIÈME COURS

Rib with honey and soy with rustic potatoes

Côte levée au miel et soja avec pommes de terre rustiques



Grilled squid with garlic oil and parsley

Calamars grillés à l'huile d'ail et au persil



Chicken voulavant with mushrooms

Voulavant de poulet aux champignons



# FOR DINNER/ POUR DÎNER

### FIRST COURSES/ PREMIERS PLATS

Sauteed beans with ham

Haricots sautés au jambon

Broth soup with noodles Soupe de bouillon aux nouilles



Chickpeas with potatoes and olive oil

Pois chiches aux pommes de terre et à l'huile d'olive

## SECOND COURSES/ DEUXIÈME COURS

Poached eggs with artichokes and mushrooms 💩

Oeufs pochés aux artichauts et champignons

Grilled sole with vegetables and lime mayonnaise Sole grillée aux légumes et mayonnaise au citron vert

Homemade beef burger 150 g with caramelized onions with rustic potatoes and barbecue sauce

Burger de bœuf maison 150 g aux oignons caramélisés avec pommes de terre rustiques et sauce barbecue

MENU PRICE- PRIX MENUS adult / adulte: 24€ child / Enfant: 12 €

(During the week / au cours de la semaine - Drinks not included / Boissons non incluses)

MENU PRICE- PRIX MENUS adult / adulte: 28€ child / Enfant: 15 €

Weekend and public holidays non-accommodated customers - Clients non hébergés week-end et jours fériés Includes water and glass of wine - Comprend de l'eau et un verre de vin

Children's menu valid up to 12 years / Menu enfant valable jusqu'à 12 ans

Desserts buffet to choose from (1 per person) / Buffet desserts au choix (1 par personne) Second dessert supplement 3€ / Supplément deuxième dessert 3€