

FOR LUNCH / POUR MANGER

FIRST COURSES / PREMIERS PLATS

Rice salad with vegetables and mayonnaise
Salade de riz aux légumes et mayonnaise



Cuban style rice
Riz à la cubaine



Tagliatelle with salmon sauce
Tagliatelles à la sauce saumon



SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Beef with mushrooms
Boeuf aux champignons



Roasted loin head with honey and mustard sauce
Tête de longe rôtie, sauce miel et moutarde



Tuna tataki with chives and creamy mango
Tataki de thon à la ciboulette et crémeux de mangue



FOR DINNER / POUR DÎNER

FIRST COURSES / PREMIERS PLATS

Carrot, potato and beans
Carotte, pomme de terre et haricots

Leek cream with almond
Crème de poireaux à l'amande



Quiche lorraine with lettuce salad
Quiche lorraine avec salade de laitue



SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

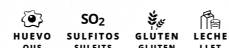
Chicken thigh with chickpea hummus and turmeric emulsion
Cuisse de poulet avec houmous de pois chiches et émulsion de curcuma



Hake supreme with marinara sauce
Suprême de merlu sauce marinara



Olot potatoes with orange salad and lamb's lettuce
Pommes de terre Olot avec salade d'orange et mâche



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€

Terrace menu supplement 3€ per person / Supplément menu terrasse 3 € par personne

For information on allergens, consult our staff / Pour obtenir des informations sur les allergènes, consultez notre personnel