



Menu Déjeuner LUNCH MENU

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 49€

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT - 39€

Gaspacho tomates fraises, crevettes roses

Strawberry tomato gaspacho, pink shrimp

ou - or

Ceviche de dorade, avocat, sauce Jalapenos

Ceviche of sea bream, avocado, Jalapenos sauce

ou - or

L'aubergine fumée, façon parmigiana

Smoked eggplant, parmigiana sauce

Le bar, petits pois, oignons nouveaux, chorizo

Sea bass with peas, spring onions and chorizo

ou - or

Saumon mi-cuit, asperges, brocoletti, sauce aux œufs de hareng

Semi-cooked salmon, asparagus, brocoletti, herring egg sauce

ou - or

Filet de bœuf, mousseline d'oignons, oignons glacés au jus, sucrose barbecue

Beef tenderloin, onions mousseline, onions glacés au jus, barbecue sucrose

ou - or

Quasi de veau, caviar d'aubergines, crémeux de tomates, roquette

Veal quasi, eggplant caviar, tomato cream, arugula

Fraisier, pâte cigarette, chantilly citron vert

Fraisier, cigarette pastry, lime chantilly

ou - or

Mousse yaourt fruit de la passion, sablé amande, sorbet coco

Passion fruit yogurt mousse, almond shortbread, coconut sorbet

ou - or

Le tiramisu de Baldassare

Baldassare's tiramisu

Prix nets, Service inclus. En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.

L'Hôtel n'accepte pas les chèques. Les tarifs affichés excluent la contribution employée de 5%.

VAT & Service included. In case of food intolerance or allergy, ask our team for the list of ingredients contained in every dish. These rates does not include the employee benefit of 5%



Carte du Soir

DINNER MENU

Servi le soir de 19h30 à 21h - Served evenings from 7:30 to 9 p.m.

Entrée - Starter

Gaspacho tomates fraises, crevettes roses <i>Strawberry tomato gaspacho, pink shrimp</i>	22€
Ceviche de dorade, avocat, sauce Jalapenos <i>Ceviche of sea bream, avocado, Jalapenos sauce</i>	26€
L'aubergine fumée, façon parmigiana <i>Smoked eggplant, parmigiana sauce</i>	23€

Poissons - Fish

Le bar, petits pois, oignons nouveaux, chorizo <i>Sea bass with peas, spring onions and chorizo</i>	28€
Saumon mi-cuit, asperges, broccoletti, sauce aux œufs de hareng <i>Semi-cooked salmon, asparagus, broccoletti, herring egg sauce</i>	29€

Vianades - Meat

Filet de bœuf, mousseline d'oignons, oignons glacés au jus, sucrine barbecue <i>Beef tenderloin, onions mousseline, onions glacés au jus, barbecue sucrine</i>	32€
Quasi de veau, caviar d'aubergines, crème de tomates, roquette <i>Veal quasi, eggplant caviar, tomato cream, arugula</i>	30€

Desserts

Fraisier, pâte cigarette, chantilly citron vert <i>Fraisier, cigarette pastry, lime chantilly</i>	14€
Mousse yaourt fruit de la passion, sablé amande, sorbet coco <i>Passion fruit yogurt mousse, almond shortbread, coconut sorbet</i>	15€
Tiramisu de Baldassare <i>Baldassare's tiramisu</i>	14€

Prix nets, Service inclus. En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat. L'Hôtel n'accepte pas les chèques. Les tarifs affichés excluent la contribution employée de 5%.

VAT & Service included. In case of food intolerance or allergy, ask our team for the list of ingredients contained in every dish. These rates does not include the employee benefit of 5%

Restaurant



Menu Dégustation
DEGUSTATION MENU

75€

Élaboré par le Chef Baldassare Mazzara
Created by Chef Baldassare Mazzara

Entrée - Starter

Gaspacho tomates fraises, crevettes roses
Strawberry tomato gaspacho, pink shrimp

Poisson - Fish

Le bar, petits pois, oignons nouveaux, chorizo
Sea bass with peas, spring onions and chorizo

Viande - Meat

Quasi de veau, caviar d'aubergines, crémeux de tomates, roquette
Veal quasi, eggplant caviar, tomato cream, arugula

Dessert

Fraisier, pâte cigarette, chantilly citron vert
Fraisier, cigarette pastry, lime chantilly

Prix nets, Service inclus. En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.

L'Hôtel n'accepte pas les chèques. Les tarifs affichés excluent la contribution employée de 5%.

VAT & Service included. In case of food intolerance or allergy, ask our team for the list of ingredients contained in every dish. These rates does not include the employee benefit of 5%