



## 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, déclinaison de courgettes violon, sauce aux œufs de hareng

*Semi-cooked salmon, zucchini, 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, déclinaison de courgettes violon, sauce aux œufs de hareng <i>Semi-cooked salmon, zucchini, 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%*