

EXAMPLE OF MENU

STARTER

Saumon vapeur en croute d'algue, fondue de poireaux à la mascarpone, condiments citronnés

- *Steamed salmon in seaweed crust, mascarpone leek fondue, lemon condiments*
- *Salmón al vapor en costra de algas, fundido de puerros con mascarpone, condimentos cítricos*

MAIN DISH

Suprême de pintadeau, tatin de carottes de couleurs, poêlée de pleurotes, jus corsé au Thym

- *Guinea fowl supreme, colorful carrot tatin, sautéed oyster mushrooms, rich thyme jus*
- *Suprema de pintada, tatin de zanahorias de colores, setas de cardo, jugo espeso de tomillo*

ou / or

Bar, crémeux de chou-fleur, petit biscuit de butternut, sauce crustacée

- *Sea bass, cauliflower cream, butternut biscuit, shellfish sauce*
- *Lubina, crema de coliflor, galleta de calabaza, salsa de marisco*

ou / or

Pièce de bœuf, shiitaké, pommes grenailles, réduction aux cèpes (+10€)

- *Beef fillet with shiitake mushrooms, baby potatoes, and porcini reduction (+€10)*
- *Filete de ternera con setas shiitake, patatas baby y reducción de boletus (+10 €)*

DESSERT

L'Instant by Paris Seine (lingot tout chocolat, entremet mandarine)

- *L'Instant by Paris Seine (all-chocolate bar, mandarin dessert)*
- *L'Instant by Paris Seine (Barra de chocolate, entremet de mandarina)*

CHEESE

Assiette de fromages affinés (+8€) - Plate of mature cheeses (+8€) - Plato de quesos curados (+8 €)

DRINKS* *(depending on the option chosen)*

Coffee or Tea at the end of your meal

VEGETARIAN MENU

STARTER

Velouté de potimarron, graine de courge, éclats de marrons grillés

- *Pumpkin velouté with pumpkin seeds and roasted chestnut crumble*
- *Crema de calabaza con semillas de calabaza y trozos de castañas asadas*

MAIN DISH

Cassiolette de nos sous-bois, polenta crémeuse

- *Woodland mushroom casserole with creamy polenta*
- *Cazuelita de setas del bosque con polenta cremosa*

DESSERT

Riz au lait de coco, brunoise mangue/ananas, coulis fruit de la passion

- *Coconut rice pudding with mango-pineapple brunoise and passion fruit coulis*
- *Arroz con leche de coco con brunoise de mango y piña, y coulis de maracuyá*

CHILDREN'S MENU

STARTER

Feuilleté de saumon - Salmon puff pastry - Hojaldre de salmón

MAIN DISH

Suprême de volaille, petit biscuit de butternut - Chicken Supreme with butternut biscuit - Suprema de pollo con bizcocho de calabaza butternut

DESSERT

Madame Eiffel, saveur poire - Madame Eiffel, pear flavour - Madame Eiffel, sabor a pera