

EXAMPLE OF MENU

STARTER

Foie gras de canard, au parfum de piments d'Espelette, financier kiwi, compotée de mandarine

- Duck foie gras scented with espelette pepper, kiwi financier, and mandarin compote

- Foie gras de pato aromatizado con pimienta de Espelette, bizcocho de kiwi y compota de mandarina

ou / or

Duo Saint Jacques, poulpe snacké, risotto de céleri, sauce homardine

- Duo of scallops and seared octopus, celery risotto, lobster sauce

- Dúo de vieiras y pulpo a la plancha, risotto de apio y salsa de bogavante

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

- Foie gras de pato aromatizado con pimienta de Espelette, bizcocho de kiwi y compota de mandarina

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

Tarte tatin façon grand-mère, petit pot de crème fraîche de Normandie

- Homemade-style tarte tatin with a little pot of Normandy cream

- Tarta Tatin al estilo de la abuela con nata fresca de Normandía

ou / or

Madame Eiffel, saveur poire - Madame Eiffel, a delicate pear creation - Madame Eiffel, postre con sabor a pera

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