



FORMULE PETIT DÉJEUNER BREAKFAST FORMULA / FÓRMULA DE DESAYUNO

OUVERT TOUS LES JOURS DE 7H30 A 10H00, SUR RESERVATION UNIQUEMENT

OPEN EVERY DAY FROM 7:30 A.M. TO 10:00 A.M., BY RESERVATION ONLY

ABIERTO TODOS LOS DÍAS DE 7:30 AM A 10:00 AM, SOLO CON RESERVA

16€/ PERS

FORMULE DÉJEUNER LUNCH FORMULA/ FÓRMULA DE ALMUERZO

MENU DE LA SEMAINE: ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MENU OF THE WEEK: STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

MENÚ DE LA SEMANA: ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + POSTRE

22€/ PERS*

*HORS BOISSONS, EXCLUDING DRINKS, EXCLUYENDO BEBIDAS

RESTAURANT FERMÉ LE DIMANCHE ET LUNDI
RESTAURANT CLOSED ON SUNDAY AND MONDAY
RESTAURANTE CERRADO DOMINGO Y LUNES

SERVICE DE 12H A 13H30 ET DE 19H A 21H30
SERVICE FROM 12 P.M. TO 1.30 P.M. AND FROM 7 P.M. TO 9.30 P.M.
SERVICIO DE 12H A 13H30 Y DE 19H A 21H30

SUIVEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
FOLLOW US ON SOCIAL NETWORKS
SÍGUENOS EN REDES SOCIALES





A PARTAGER OU PAS... / TO SHARE OR NOT... / COMPARTIR O NO...

ASSIETTE DE CHARCUTERIES DE LA FERME   **14€**
PLATE OF COLD CUTS / PLATO DE EMBUTIDOS

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA REGION  **12€**
SELECTION OF CHEESE FROM THE REGION / SELECCIÓN DE QUESOS DE LA REGIÓN

ENTRÉES / STARTERS / ENTRANDA

CROUSTILLANT D'ESCARGOTS, CRÉMEUX AUX CÈPES ET BEURRE D'AIL **13€**
CRISPY SNAIL, CREAMY WITH MUSHROOMS AND GARLIC BUTTER
CARACOL CRUJIENTE CREMOSO DE SETAS Y MANTEQUILLA DE AJO

OEUF MOLLET, VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ET NOISETTES TORRÉFIÉES  **12€**
MEDIUM BOILED EGG, MUSHROOM VELOUTÉ AND ROASTED HAZELNUTS
HUEVO MEDIO COCIDO, VELOUTÉ DE CHAMPIÑONES Y AVELLANAS TOSTADAS

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE, CONSOMMÉ DE BOEUF ET LÉGUMES  **14€**
PAN-FRIED FOIE GRAS CUTLET, BEEF BROTH AND VEGETABLES
CHULETA DE FOIE GRAS A LA PLANCHA, CALDO DE TERNERA Y VERDURAS

VELOUTÉ DU JOUR  **11€**
VELOUTE OF THE DAY
VELOUTÉ DEL DÍA



PLATS / MAIN COURSES / PLATOS

RISOTTO DE MARSEILLETTE AUX SAINT JACQUES 	24€
LOCAL RISOTTO WITH SCALLOPS RISOTTO LOCAL CON VIEIRAS	
POISSON DU JOUR, FENOUIL BRAISÉ, HUILE AUX HERBES ET TERREAU D'OLIVES 	24€
FISH OF THE DAY, BRAISED FENNEL, HERB OIL AND OLIVE COMPOST PESCADO DEL DÍA, ESTOFADO DE HINOJO, ACEITE DE HIERBAS Y COMPOST DE OLIVA	
TENTACULE DE POULPE, HUILE AUX AGRUMES, PURÉE DE PATATE DOUCE HOUBLONNÉE 	25€
OCTOPUS TENTACLE, CITRUS OIL, HOPPED SWEET POTATO PUREE TENTÁCULO DE PULPO, ACEITE DE CÍTRICOS, PURÉ DE BONIATO LUPULADO	
SUPRÊME DE PINTADE, LENTILLES DU LAURAGAIS ET SAUCE CHORIZO  	25€
SUPREME OF GUINEA FOWL, LAURAGAIS LENTILS AND CHORIZO SAUCE SUPREMA DE PINTADA, LENTEJAS LAURAGAIS Y SALSA DE CHORIZO	
GIGOT D'AGNEAU AUX ÉPICES, BUTTERNUT RÔTI ET SAUCE CACAO  	27€
LEG OF LAMB WITH SPICES, ROASTED BUTTERNUT SQUASH AND COCOA SAUCE PIERNA DE CORDERO CON ESPECIAS, CALABAZA ASADA Y SALSA DE CACAO	
ENTRECÔTE DE BOEUF, POMMES GRENAILLE, SAUCE CHIEN  	28€
BEEF RIB STEAK, NEW POTATOES, DOG SAUCE BISTEC DE TERNERA, PATATAS NUEVAS, SALSA DE PERRO	
MEEZBURGER	19€
JOUE DE BOEUF CONFITE, TOME LOCALE, SALADE, TOMATES ET POMMES GRENAILLE AUX HERBES	
BEEF CHEEK CONFIT, LOCAL CHEESE, SALAD, TOMATOES, BABY POTATOES WITH HERBS CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA, QUESO LOCAL, ENSALADA, TOMATES, PAPAS CON HIERBAS	



DESSERTS/ POSTRES

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE ET EPICES, VOILE MANGUE    **10€**
PEAR POACHED IN RED WINE AND SPICES, MANGO VEIL
PERA ESCALFADA EN VINO TINTO Y ESPECIAS, VELO DE MANGO

ENTREMET PAIN D'EPICES ET POMMES CONFITES **10€**
GINGERBREAD AND CANDIED APPLE DESSERT
POSTRE DE PAN DE JENGIBRE Y MANZANA CONFITADA

MOUSSE AU CHOCOLAT, CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET GLACE MANDARINE  **10€**
CHOCOLATE MOUSSE, SALTED BUTTER CARAMEL AND MANDARIN ICE CREAM
MOUSSE DE CHOCOLATE, CARAMELO DE MANTEQUILLA SALADA Y HELADO DE MANDARINA

CAFÉ OU THÉ GOURMAND  **12€**
CAFÉ OR TEA GOURMAND
CAFÉ O TÉ GOURMAND

GLACES ET SORBETS DE LA FERME AUDELINE (LAIT DE BREBIS)  **2 BOULES/5 EUROS**
ICE CREAM AND SORBETS FROM AUDELINE FARM (EWE'S MILK) **3 BOULES/7 EUROS**
HELADOS Y SORBETES DE LA GRANJA AUDELINE (LECHE DE OVEJA)

GLACE: VANILLE / CHOCOLAT / FRAISE / CITRON / CARAMEL FLEUR DE SEL DE GRISSAN / CAFÉ
SORBET: MANGUE / POMME VERTE / MANDARINE

ICE CREAM: VANILLA / CHOCOLATE / STRAWBERRY / LEMON / GRISSAN FLEUR DE SEL CARAMEL / COFFEE
SORBET: MANGO / GREEN APPLE / MANDARIN

HELADO: VAINILLA / CHOCOLATE / FRESA / LIMÓN / CARAMELO FLEUR DE SEL DE GRISSAN / CAFÉ
SORBETE: MANGO / MANZANA VERDE / MANDARINA

MENU ENFANT / KID'S MENU / MENU DE NIÑOS (-12ANS)

PLAT + DESSERT + BOISSONS **14€**
MAIN + DESSERT + DRINKS / PLATO + POSTRE + BEBIDA

SIROP A L'EAU (GRENADINE, MENTHE, FRAISE, CITRON)
WATER SYRUP (GRENADINE, MINT, STRAWBERRY, LEMON) / JARABE DE AGUA (GRANADINA, MENTA, FRESA, LIMÓN)

POISSON OU VOLAILLE + LÉGUMES DU JOUR OU POMMES DE TERRE
FISH OR CHICKEN + VEGETABLES OF THE DAY OR POTATOES / PESCADO O POLLO + VERDURAS DEL DÍA O PATATAS

1 BOULE DE GLACE OU SORBET
1 SCOOP OF ICE CREAM OR SORBET / 1 BOLA DE HELADO O SORBETE

LES PRIX SONT INDIQUÉS EN EUROS, TOUTES TAXES COMPRISES ET SERVICE COMPRIS
THE PRICES ARE INDICATED IN EUROS, ALL TAXES INCLUDED AND SERVICE INCLUDED
LOS PRECIOS ESTÁN INDICADOS EN EUROS, TODOS LOS IMPUESTOS INCLUIDOS Y EL SERVICIO INCLUIDO