



## HALF BOARD MENU

### *Starters / Entrée*

Beetroot and cherry gazpacho with Idiazabal cheese ice cream  
Gaspacho de betteraves et de cerises avec glace de fromage Idiazabal



Crunchy puff pastry with scallops and grilled avocado, caramelized onion and dried peaches  
Pâte feuilletée croustillante avec pétoncles et avocat grillé, oignon caramélisé et pêches séchées



Green salad with foie mi-cuit, apple, hazelnut vinaigrette and cocoa  
Salade verte avec foie mi-cuit, noisette vinaigrette et cacao



Salted eco vegetables with burrata and pesto sauce  
Légumes bio sautés avec la burrata et sauce pesto



Fresh pasta with creamy morels and foie poêlé  
Pâtes fraîches avec crèmeux de morilles et foie poêlé

**Suppl. 8,00€**



Mountain rice with sausage, mushrooms and Iberian pork ribs  
Riz de montagne avec saucisses, champignons et côtes de porc ibérique

**Suppl. 5,00€**



Zucchini cannelloni stuffed with chicken and pistachio vinaigrette  
Cannellonis de courgettes farcis avec poulet fermier et vinaigrette à la pistache



Marinated salmon with hibiscus and beetroot  
Saumon mariné à l'hibiscus et betteraves





## Main course / Plat principal

### - From the sea -

Low temperature cod filet with confit tomato and Kalamata olives sauce  
Filet de cabillaud basse température sauce avec tomates confites et olives Kalamata



Grilled wild sea bass with green asparagus and Iberian ham  
Bar sauvage grillé avec asperges vertes et jambon ibérique



**Supl. 25,00€**

Monkfish medallions with romesco and "coca de calçots"  
Médailles de lotte avec romesco et "coca de calçots"



**Supl. 10,00€**

### - From the land -

Oxtail terrine with duck liver and roast sauce  
Terrine de queue de bœuf avec foie gras de canard et sauce rôtie



Deer tenderloin with liquorice, leaves bed and roast sauce  
Filet de cerf à la réglisse, lit de feuilles et sauce rôtie



Low temperatura roasted back lamb  
Dos d'agneau de lait rôti à basse température



**Supl. 10,00€**

Grilled T-bone steak 1kg with vegetables and seasonal mushrooms (for 2 persons)  
Steak Black Angus grillé 1kg avec légumes et champignons de saison (pour 2 personnes)

**Supl. 30,00€**

Stuffed rabbit steak with mushrooms and berries sauce  
Longe de lapin Wellington farcie avec des champignons et sauce de fruits rouges



**Supl. 5,00€**

Marinated eco pork ribs with soy, peanut and quince  
Côtes de porc bio marinées avec soja, cacahuètes et coings





## *Desert / Dessert*

Mango soup with citric and meringue

Crème de mangue aux agrumes et meringue



Chocolate and hazelnut mi-cuit

Mi-cuit au chocolat et noisette



Apple cake with vanilla ice cream (20 minuts)

Gâteau aux pommes et à la crème avec glace à la vanille (20 minutes)



Supl. 8,00€

Puffy cake with cream and strawberries

Millefeuille avec crème et fraises



Chocolate mousse with Guinness sponge cake and red berries

Mousse au chocolat avec génoise Guinness et fruits rouges



Cream cheese with raspberry filling and basil sponge cake

Fromage à la crème avec garniture de framboises et gâteau spongieux de basilic





*Legend / Légende*



Sulphites  
Sulfites



Soy  
Soja



Sesame  
Sésame



Fish  
Poisson



Mustard  
Moutarde



Molluscs  
Mollusques



Milk  
Latier



Egg  
Oeuf



Gluten  
Gluten



Nuts  
Fruits secs



Crustacean  
Crustacés



Peanut  
Cacahuète



Lupin bean  
Lupins



Celery  
Céleri