



Hotel - Restaurant - Bar

Carte Des Mets

Food Menu

Notre équipe est à votre disposition pour vous accompagner dans vos choix

Please ask our friendly staff for any suggestions

Déjeuner du mardi au samedi de 12h00 à 14h30

Diner du mardi au samedi de 19h15 à 22h15

Lunch, from Tuesday to Saturday 12pm – 2.30pm

Diner, from Tuesday to Saturday 7.15pm – 10.15pm

Nos planches à partager sont disponibles de 12h à 22h15 sans interruption

Our platters to share are available from 12pm to 10.15pm without interruption

À LA CARTE

Nos planches à partager / Our platters to share

Toutes nos planches sont accompagnées de beurre et de pain de campagne / All our platters are accompanied by butter and country bread

Fromages de saison de chez Martine Dubois / Seasonal cheeses from Martine Dubois €18

Assortiment de charcuterie de la Maison By Dehesa / Assorted cold meats from Maison By Dehesa €19

Mixte de charcuterie et de fromages / Assorted cold meats and cheeses €22

Burrata et tomates fraîches / Burrata cheese and fresh tomatoes €14

Entrées (toutes sans gluten) / Starters (all gluten free)

Fraises fraîches gariguettes, espuma de mozzarella, gelée de tosazu et sésame blanc €15

Fresh Gariguettes strawberries, espuma of mozzarella, tosazu jelly and white sesame

Sashimi de daurade royale kobujime, gelée de dashi, wasabi et salicorne €16

Kobujime sea bream sashimi, dashi jelly, wasabi and Salicornia

Cecina de bœuf, poireaux vinaigrette au Pedro Ximénez, noisettes et anchois de Cantabrie €15

Beef cecina, leeks served with a Pedro Ximenez Vinaigrette, hazelnuts and Cantabrian anchovies


Jambon ibérique Bellota et melon €14

Bellota Iberian ham and melon

Spécialités de pâtes / Pasta specialties

Spaghetti artisanaux « Rustichella d'Abruzzo » aglio olio, maquereau au yuzukosho, fenouil et poutargue €22


Alio olio « Rustichella d'Abruzzo » artisanal spaghetti, mackerel fish with yuzukosho, fennel and bottarga

 Tagliolini au beurre et à l'anguille fumée, pommes de terre et scamorza €26

Tagliolini with butter and smoked eel, potatoes and scamorza

Linguine aux calamars à la Génoise, légumes verts et pistaches de Bronte €24

Linguini with squid alla Genovese, green vegetables and pistachios from Bronte

 Maltagliati au confit de canard de Barbarie, asperges blanches et duxelles de champignons €25


Maltagliati with Muscovy duck confit, white asparagus and mushroom duxelles

Plats / Mains


Viande sélectionnée et son accompagnement du jour / Piece of meat with its side dish of the day €35

Poisson du marché et son accompagnement du jour / Market fish and its side dish of the day €32

Desserts et Fromages / Desserts and cheeses

 Panna Cotta au basilic, granité et fruits exotiques frais, huile d'olive et citron vert €12

Basil Panna Cotta with granita and fresh exotic fruits, olive oil and lime

 Mousse légère au chocolat noir et à la cerise, glace cannelle et tuile chocolat €12

Light black chocolate mousse with cherries, cinnamon ice cream and chocolate crispy biscuit

Tiramisu au thé vert Matcha, tuile croustillante au soja grillé, sauce au sucre noir d'Okinawa €12

Matcha green tea tiramisu, grilled soy crisp and Okinawa sugar sauce

Assiette de fromages de saison de chez Martine Dubois / Seasonal cheese plate from Martine Dubois €14