

# Menu

## Starters/ Hors d'oeuvre

- Salade de chèvre à la vinaigrette de moutarde et miel  
*Goat cheese salad with honey & mustard vinaigrette*
- Crème d'asperges vertes avec langoustine et lard croquant  
*Green asparagus cream with langoustine & crunchy bacon*
- Variété de croquettes du Chef/ *Croquettes of the chef*
- Moules à la marinière/ *Mussels marinière*
- Tartare de saumon mariné avec guacamole  
*Tartar of salmon marinated with guacamole*
- Cannelloni aux légumes grillés, béchamel et poivron  
*Cannelloni of grilled vegetables with piquillo pepper*

## Plat principal / Main course

- Riz du jour/ *Rice of the day*
- Poisson du jour/ *Fish of the day*
- Hamburger de veau et frites  
*Burger with fries*
- Morue à la llauna/ *Fried and grilled Cod*
- Joue de porc et garniture  
*Braised pork cheeks with garniture*
- Entrecôte au poivre / *Entrecote in pepper sauce (+4,00€)*

## Desserts

- Gâteau du jour/ *Cake of the day*
- Coulant de chocolat / *chocolate coulant*
- Fruits de saison/ *seasonal fruits*
- Glace ou sorbet / *Ice cream or sorbet*

\*Inclus/include: Eau/ *water*, verre de  
vin/bière *Glass of wine/beer*

**32€**  
IVA incl.

Silken  
HOTELS