

Réservez les repas accompagnants
Book the meals accompanying persons

Menu du jeudi 25 juillet / Menu: Thursday 25th July

Pasta partie / Pasta party
 Assortiment de légumes de saison / Seasonal vegetable mix
 Mesclun de salade / Mixed salad
 Pommes au four à la cannelle / Baked apples with cinnamon
 Fromage blanc et coulis de framboise / White cheese with raspberry sauce
 Café & infusions / Coffee & herbal tea

Menu du vendredi 26 juillet / Menu: Friday 26th July

Entrées-Starters

Assortiment de crudités / Selection of raw vegetables
 Salade de lentilles / Lentil salad

Plats chauds-Hot dishes

Dos de cabillaud au citron et herbes aromatiques / Cod fish loin with lemon and herbs
 Et/and Rôti de boeuf à l'échalote / Roast beef with shallots
 Accompagnés de mini pommes de terre, haricots verts et carottes parisiennes / with a filling of mini-potatoes, green beans and parisian-style carrots

Desserts-Desserts

Riz au lait, coulis caramel et noisette / Rice pudding, caramel and hazelnut sauce
 Corbeille de fruits de saison / Basket of seasonal fruit
 Café & thé / Coffee & tea

Menu du samedi 27 juillet / Menu: Saturday 27th July

Entrées-Starters

Salade de riz à l'occitane accompagnée de ses œufs durs / Occitanian rice salad with hard-boiled eggs
 Assortiment de crudités / Selection of raw vegetables

Plats chauds-Hot dishes

Pavé de saumon sauce livèche menthe / Thick-cut salmon and its herb sauce
 Et/And Poulet aux champignons / Chicken with mushrooms
 Accompagné de polenta / With polenta
 Mesclun de salade / Mixed salad

Desserts-Desserts

Compote gourmande pomme-banane / Gourmet apple-banana compote
 Pains d'épices / Gingerbread
 Corbeille de fruits de saison / Basket of seasonal fruit
 Café & thé / Coffee & tea

Menu du dimanche 28 juillet / Menu: Sunday 28th July

Entrées-Starters

Salade thaï / Thaï salad
 Mesclun de salade / Mixed salad
 Gaspacho Andalou / Gaspacho

Plats chauds-Hot dishes

Axa de veau et son riz blanc / Spicy veal stew (specialty of the Basque County) with white rice

Fromage-Cheese

Desserts-Desserts

Moelleux griotte pêche / Cherry and peach moist cake
 Corbeille de fruits de saison / Basket of seasonal fruit
 Café & thé / Coffee & tea

Réservez les repas accompagnants - Paiement sur place le 25 juillet
Book guests meals – to be paid on site on 25th July

Nom / Name:.....

	Tarif et Nombre de repas réservé / charge and Number of meals	Total	Enfants moins de 10 ans gratuits / No charge for children under 10
25/07/2019	12 euros x euros	Nombre d'enfant / Number of children:
26/07/2019	16 euros x euros	Nombre d'enfant / Number of children:.....
27/07/2019	16 euros x euros	Nombre d'enfant / Number of children:
28/07/2019	16 euros x euros	Nombre d'enfant / Number of children:
	Total euros	

