



## NOTRE MENU

### Entrées

**Gua bao de cochon confit, coulis de piquillos**

*Gua bao of preserved pork, piquillo coulis*

**Salmorejo et fromage frais aux herbes**

*Salmorejo and cream cheese with herbs*

### Plats

**Faux filet goût barbecue, avocat grillé et guacamole**

*Sirloin steak, barbecue flavor, grilled avocado and guacamole*

**Thon cru-cuit, gnocchis, crème de courgette**

*Raw-cooked tuna, gnocchi, zucchini cream*

### Desserts

**Rhubarbe pochée, salpicon fraise-rhubarbe, crème vanille**

*Poached rhubarb, strawberry-rhubarb salpicon, vanilla cream*

**Café / thé gourmand**

*Gourmet coffee / Tea*

Menu 2 plats : **18 €** par personne  
2 course menu: **€18** per person

Menu 3 plats : **€21** par personne  
3 course menu: **21 €** per person

Viande bovine née, élevée et abattue : France.  
Prix service compris (TVA 10%). Boisson non comprises.  
Information sur les allergènes disponible à l'accueil du restaurant ou à la réception

*Beef born, raised and slaughtered: France  
Service included (VAT 10%). Beverage is not included.  
Information on allergaens is available at the restaurant or at the reception*

LA TABLE

DU BURDIGALA