



Le Lounge-Bar

Service continu

De 11h00 à 22h00

Le chef et son équipe vous proposent une parenthèse culinaire.

Le temps d'une boisson, offrez vous un véritable moment de détente

et de dégustation à l'intérieur ou sur la terrasse

Les Planches

Planche de Saumon

29.00 €

Cœur de Saumon fumé façon sashimi et blinis
Crème cheese au citron
(Lactose - œuf - poisson - gluten)

Plateau de Fromages

30.00 €

Camembert, Cantal entre-deux, Petit Cabécou, Roquefort,
Saint-Nectaire, Tomme Catalane et fruits secs
(Lactose - fruits à coques)

Planche de Charcuteries

35.00 €

Assortiment de charcuteries ibériques
Jambon, Lomo, Chorizo, Saucisson, Fuet Cerezo
Pan con tomate et olives

Les Assiettes

Assiette de Jambon ibérique

22.00 €

Jambon ibérique Corteo, Pan con tomate et olives

Assiette de Jambon de Bœuf

24.00 €

Jambon de bœuf Cecina de León IGP Loncheada,
Pan con tomate et olives

Les Desserts

Fruits de saison en salade

12.00 €

(Sans allergènes)

Glace artisanale « Maison Frigexquis »

9.00 €

Pot de glace individuel

Parfum au choix : Nougat, Fougasse d'Aigues-Mortes ou Zézette de Sète

(Gluten - lactose - œuf)

Crêpe Maison

8.00 €

Préparations de fruits artisanales de la Maison Laurino

Fraise, Framboise, Abricot, Orange, Pâte à tartiner

(Gluten - lactose - œuf)

Mi - cuit Chocolat sans gluten

9.00 €

Mi-cuit au chocolat pur beurre, cœur praliné amandes et noisettes

Coulis au caramel beurre salé de Camargue

Chantilly à la vanille de Madagascar

(Lactose - œuf - fruits à coques)