

This elegant French à-la-carte menu will tempt you with the finest aromas of sun-infused Provencal cuisine. Michelin-starred chef Anthony Jehanno has expertly prepared a range of dishes that evoke all the homeliness and warmth of Provence, beautifully matched by a selection of wines from across the Mediterranean.

CHEESE PLATTER

- V **Tomme, Comte, Mimolette, Brie , spiced prunes chutney and pear chutney** 18€
Tomme, Comte, Mimolette, Brie, chutney de ciruelas pasas y chutney de pera
Томм, граф, мимолет, бри, чатни из пряных черносливов и чатни из груш

DESSERTS

- V **Mille-feuille with lemon curd and framboise** 14€
Milhojas con cuajada de limón y frambuesa
Mille-feuille с лимонным творогом и фрамбуазом
- V **Profiterole with chocolate ganache and caramelized hazelnuts** 14€
Profiterole con ganache de chocolate y avellanas caramelizadas
Профитроли с шоколадным ганашем и карамелизированным фундуком
- V GF **Creme brulee with berries** 14€
Creme brulee con bayas
Крем-брюле с ягодами
- VG **Antioxidant Fruit Salad with almonds, wheat, and mint** 14€
Ensalada de frutas antioxidantes con almendras, trigo y hojas de menta
Антиоксидантный фруктовый салат с миндалем, пшеницей и листьями мяты
- V **Strawberry cheesecake ice cream** 5€
Helado de fresa y pastel de queso
Клубничное мороженое с чизкейком
- V **Salted caramel ice cream** 5€
Helado de caramelo salado
Соленое карамельное мороженое
- V **Ice cream selection** 3€
Vanilla, chocolate, strawberry, banana
Vainilla, chocolate, fresa, plátano
Ваниль, шоколад, клубника, банан

VEGAN OPTIONS

ENTRÉES

- G F **Roasted tender courgettes, grilled fennel and citrus sauce "Vierge"** 21€
Calabacines tiernos asados, hinojo a la parrilla y salsa de cítricos "Vierge"
Жареные нежные кабачки, жареный на гриле фенхель и цитрусовый соус «Vierge»
- G F **Beetroot salad with berries and fresh horseradish** 17€
Ensalada de remolacha con bayas de verano y rábano picante fresco
Салат из свеклы с летними ягодами и свежим хреном

MAIN COURSES

- G F **Caramelized chicory, pear and walnut praline** 25€
Achicoria caramelizada, pera y praliné de nuez
Карамелизованный цикорий, груша и пралине из грецкого ореха
- Creamy orzo pasta with pumpkin and spinach leaves** 26€
Pasta cremosa de orzo con calabaza y hojas de espinaca
Сливочная паста орсо с тыквой и шпинатом
- G F **Cocotte vegetables with truffle oil dressing and white vinegar** 24€
Cocotte vegetables con aderezo de aceite de trufa y vinagre blanco
Cocotte овощи с заправкой из трюфельного масла и белым уксусом

DESSERTS

- Antioxidant fruit salad with almonds, wheat and mint leaves** 14€
Ensalada de frutas antioxidantes con almendras, trigo y hojas de menta
Антиоксидантный фруктовый салат с миндалем, пшеницей и листьями мяты
- Sorbet Selection** 14€
Mango & Lime
Mango & Lima
Манго & Лайм