Menú Gastro-Hall

Toasted organic country bread
Pain de campagne écologique grillé
1 · 2 · V

Anchovy toast from L'Escala 00, butter
Tartine d'anchois de l'Escala 00, beurre
1 · 2 · 3 · V

Creamy cured beef croquette
Croquette crémeuse de cecina
1 · 2 · 3

Burrata salad, eggplant, cashew vinaigrette
Salade de burrata, aubergine, vinaigrette de noix de cajou
2 · 5 · 9 · 10 · 11 · V

•

Roasted market fish
Poisson du marché rôti
4 · 5 ·

•

Roast chicken cannelloni, Comté cheese cream
Cannelloni rôti, crème de Comté
1 · 2 · 3 · 5

•

Dessert selection from our trolley, made by our pastry team
Sélection du charriot de desserts de notre pâtisserie

A bottle of wine or cava for two, selection by our sommelier
Bouteille de vin ou de cava pour deux, selection de notre sommelier

---

Service of mineral water, coffee, tea, or herbal infusion
Service d'eau minérale, café, thé et infusion

75 €/pp

**Depending on the season, option to add black truffle, supplement €25/person*
**Selon saison, possibilité d'ajouter de la truffe noire, supplément 25€/personne*