



disponible al medio dia de lunes a sabado
del 04 de marzo hasta el 12 de mayo.

APERITIVO DE LA CASA

pan surtido, "allioli" y tomate natural

ENTRANTES (a elegir)

ensalada "capresse" y aceite de albahaca

o

crêpes rellenos de marisco

o

charcutería casera Pic D'Or

LE SIGUE

crema de verduras o bisqué de gambas

sorbet de la casa

SEGUNDOS (a elegir)

opción vegana - preguntar al camarero

o

confit de pato crujiente con frutos del bosque

o

lomo de bacalao al "gratin" de "allioli" y miel

POSTRE

sinfonía de frutas

mouse de queso y membrillo



26,50€

café y bebida no incluídos



PIC D'OR
RESTAURANT
menu of the day

available at midday from monday to saturday.

from 04 March to 12 May.

APPETIZER OF THE HOUSE

Assorted bread, aioli and natural tomato

STARTERS (to choose)

caprese salad and basil oil

or

seafood stuffed crepes

or

homemade charcuterie Pic D'Or

FOLLOWS HIM

vegetable cream or prawn bisque

house sorbet

SECONDS (to choose)

vegan option - ask the waiter

or

crispy duck confit with berries

or

cod loin with allioli and honey gratin

DESSERT

fruit symphony

cheese and quince mouse



26,50€

coffee and drink not included



Mittagsmenü von Montag bis Samstag verfügbar.

von 04 März bis 12 Mai.

VORSPRACHE DES HAUSES

Verschiedene Brotsorten, Aioli und natürliche Tomaten

TICKETS (zur Auswahl)

Caprese-Salat und Basilikumöl

Oh

mit Meeresfrüchten gefüllte Crêpes

Oh

hausgemachte Wurstwaren Pic D'Or

FOLGT IHM

Gemüsecreme oder Garnelenbiskuitcreme

Haussorbet

SEKUNDEN (zur Auswahl)

vegane Option – fragen Sie den Kellner

Oh

knuspriges Entenconfit mit Beeren

Oh

Kabeljau-Lende mit Allioli und Honiggratin

NACHTISCH

Frchtsinfonie

Käse- und Quittenmaus



26,50€

Kaffee und Getränke nicht inbegriffen



menu du jour

disponible à midi du lundi au samedi.

du 04 mars au 12 mai.

APERITIF DE LA MAISON

assortiment de pain, aïoli et tomate nature

ENTRÉES (au choix)

salade caprese et huile de basilic

ou

crêpes farcies aux fruits de mer

ou

charcuterie maison Pic D'Or

SUIVI DE

crème de légumes ou bisque de crevettes

sorbet maison

PLAT PRINCIPAL (au choix)

option végétalienne - demandez au serveur

ou

croustillant de canard confit aux fruits rouges

ou

longe de cabillaud avec gratin d'aïoli et de miel

DESSERT

symphonie de fruits

mousse de fromage et aux coings



26,50€

café et boisson non inclus