

# Menu de l'auberge 28€



Tapenade de bienvenue.



Mise en bouche.



Crumble de ratatouille servi froid  
avec sa crème de chèvre.

Ou

Artichauts barigoule et son œuf poché.



Pintade fermière rôtie jus corsé au romarin,  
polenta poêlée.

Ou

Pavé de saumon sauce beurre blanc, fenouil braisé.



Un dessert à choisir à la commande parmi nos créations.



# Menu of the inn €28.



Welcome tapenade.

Mise en bouche.



Cold served ratatouille crumble  
with his goat cream.

*Or*

Artichokes barigoule and its poached egg.



Roasted farmhouse guinea fowl with a full-bodied rosemary juice,  
pan-fried polenta.

*Or*

Salmon steak with white butter sauce, braised fennel.



A dessert to be chosen to order from among our creations.



# Menü des Gasthauses €28



Willkommen Tapenade.



Mise en bouche.



Kalt servierte Ratatouille-Streusel  
mit seiner Ziegencreme.

*Oder*

Artischocken-Barigoule und ihr pochiertes Ei.



Geröstetes Bauernperlhuhn mit einem vollmundigen Rosmarinssaft,  
gebratene Polenta.

*Oder*

Lachssteak mit weißer Buttersauce, geschmorter Fenchel.



Ein Dessert zur Auswahl unter unseren Kreationen zum bestellen.



HÖTEL RESTAURANT



# Menu dell'ostello 28€



Benvenuti a Tapenade.



Mise en bouche.



Crumble ratatouille servito freddo  
con la sua crema di capra.

*Ou*

Carciofi barigoule e il suo uovo in camicia.



Faraona arrostita di fattoria con un corposo succo di rosmarino,  
polenta tostata.

*Ou*

Bistecca di salmone con salsa al burro bianco, finocchio brasato.



Un dessert da scegliere tra le nostre creazioni da ordinare.



HÔTEL RESTAURANT



# Menú del albergue 28€



Bienvenido Tapenade.



Mise en bouche.



El pisto servido frío se desmorona  
con su crema de cabra.



Alcachofas barigoule y su huevo escalfado.



Gallina de Guinea de granja asada con  
un jugo de romero de gran cuerpo, polenta poêlée.



Filete de salmón con salsa de mantequilla blanca, hinojo cocido.



Un postre para elegir entre nuestras creaciones a pedido.



HÔTEL RESTAURANT



# Меню общезжития 28€



Добро пожаловать в Тапенаде.



Миза в буше.



Рататуйная крошка холодного откорма  
со своим козьим кремом.

*Или*

Артишоки баригуль и его яйцо-пашот.



Обжаренная на ферме морская птица с насыщенным соком  
розмарина,  
жареная полента.

*Или*

Стейк из лосося с соусом из белого масла, тушеный фенхель.



Десерт на выбор из наших творений на заказ.



HÔTEL RESTAURANT



# ホステルのメニュー28€

🍴

タプナードを歓迎します。

🍴

ミセ・アン・ブーシュ。

🍴

ラタトゥイユのクランブル  
ヤギのクリームと一緒に

または

アーティチョークのバリグールとそのポーチドエッグ。

🍴

農家のモルモットのローストに、コクのあるローズマリージュースを添えて  
。ポレンタのフライパン。

または

サーモンステーキ ホワイトバターソース フェンネルの煮込み

🍴

創作物の中からオーダーで選ぶデザート。

