

DINNER MENU

ALLERGEN SIGNS



Apio

Celery



Gluten

Cereals containing gluten



Crustáceos

Crustaceans



Huevos

Eggs



Pescado

Fish



Altramuzes

Lupin



Lácteos

Lactose



Moluscos

Mollusc



Mostaza

Mustard



Frutos de cáscara

Nuts



Cacahuetes

Peanuts



Granos de sésamo

Sesame seeds



Soja

Soya



Óxido de azufre
y sulfitos

Sulphur Dioxide

PROVENCE
A TASTE OF FRENCH ELEGANCE

Inspired by the cuisine of Southern France, Stephanie Le Quellec is a purist. Fuelled by passion and using her masterful understanding of flavours, she creates sophisticated dishes that are full of character. Winner of France's 'Top Chef' TV show, her two Michelin-starred restaurant "La Scène" in Paris presents creations that are imaginative, harmonious and precise.

Imbued with a touch of romance, Le Quellec's carefully curated menus at Provence bring you delicious French cuisine with the authentic taste of France. You'll savour inspiring dishes that evoke the warmth and glamour of the Côte d'Azur. An experience that brings you fine dining in a tranquil setting, together with a perfectly paired selection of wines from across the region.

A stylized, handwritten signature in black ink, likely belonging to Stephanie Le Quellec, positioned at the bottom center of the page.

Entrées

Tarte aux Tomates 22€

Tomato tart, onion confit, mustard Chantilly

Tarta de tomate, cebolla confitada, mostaza Chantilly



Carpaccio de Bar 20€

Sea bass carpaccio, vanilla and rose pepper marinade, lime and olive oil

Carpaccio de lubina, escabeche de vainilla y pimienta rosa, lima y aceite de oliva



Saumon Fumé 19€

Smoked salmon, grelette cream, fennel salad

Salmón ahumado, crema grelette, ensalada de hinojo



Fromage De Chèvre 18€

Goat cheese marinated with olive oil and herbs

Queso de cabra marinado con aceite de oliva y hierbas aromáticas



Tartare de bœuf traditionnel 22€

Traditional beef tartare, herbs, spicy mayonnaise

Tartar tradicional de ternera, hierbas, mayonesa picante



Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients (Traces) that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Aunque se toman todas las precauciones necesarias, los platos pueden contener ingredientes (trazas) que no figuran en el menú y que pueden provocar una reacción alérgica. Los clientes con alergias deben ser conscientes de este riesgo y solicitar información al personal sobre el contenido de alérgenos de nuestros alimentos.

Entrées

Salade Niçoise

22€

Niçoise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, lemon dressing
Ensalada Niçoise, verduras de temporada, huevo cocido, atún a la plancha, anchoas, aliño de limón



Salade d'endives, Oranges et Fenouil Grillé

20€

Grilled endive salad, fennel, fresh orange segments and argan oil dressing
Ensalada de escarola a la plancha, hinojo, gajos de naranja fresca y aliño de aceite de argán



Soupe à l'oignon Traditionnelle

19€

Traditional onion soup, Comte cheese, crispy croutons
Sopa de cebolla tradicional, queso Comte, crujientes picatostes



Moules Marinières

19€

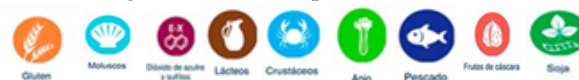
Fresh mussels, creamy white wine sauce, parsley, lemon, garlic
Mejillones frescos, salsa cremosa de vino blanco, perejil, limón, ajo



Raviolis de Crevettes

20€

Shrimp ravioli, creamy bisque sauce, verbena
Raviolis de gambas, salsa bisque cremosa, verbena



Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients (Traces) that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction.

Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Aunque se toman todas las precauciones necesarias, los platos pueden contener ingredientes (trazas) que no figuran en el menú y que pueden provocar una reacción alérgica.

Los clientes con alergias deben ser conscientes de este riesgo y solicitar información al personal sobre el contenido de alérgenos de nuestros alimentos.

La Terre

Parmentie de Boeuf Braised beef, potato puree, red wine sauce, parsley gremolata and fresh herbs Carne de ternera estofada, puré de patatas, salsa de vino tinto, gremolata de perejil y hierbas frescas	22€
    	
Agneau Confit Confit lamb, kalamata olives jus, creamy polenta, caramelized onions Cordero confitado, jugo de aceitunas kalamata, polenta cremosa, cebollas caramelizadas	20€
  	
Poulet en Croûte de Noisettes Roasted chicken breast, hazelnut crust, zucchini, romaine lettuce, basil Pechuga de pollo asada, costra de avellanas, calabacín, lechuga romana, albahaca	19€
    	
Canard á l'orange Duck filet, orange glaze, potatoes gratin, jus Filete de pato, glaseado de naranja, patatas gratinadas, jus	19€
   	

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients (Traces) that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Aunque se toman todas las precauciones necesarias, los platos pueden contener ingredientes (trazas) que no figuran en el menú y que pueden provocar una reacción alérgica. Los clientes con alergias deben ser conscientes de este riesgo y solicitar información al personal sobre el contenido de alérgenos de nuestros alimentos.

La Terre

Raviolis aux Legumes

22€

Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass

Raviolis de verduras de temporada, caldo de verduras infusionado con hierba limón



Chou-Fleur Rôti

24€

Roasted cauliflower, smokey spices, sour cream and fresh herbs

Coliflor asada, especias ahumadas, crema agria y hierbas frescas



Ratatouille Provençal

21€

Ratatouille, eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes, pistou sauce and parmesan

Ratatouille, berenjena, calabaza de verano, pimientos, cebolla, tomates y salsa pistou



Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients (Traces) that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Aunque se toman todas las precauciones necesarias, los platos pueden contener ingredientes (trazas) que no figuran en el menú y que pueden provocar una reacción alérgica. Los clientes con alergias deben ser conscientes de este riesgo y solicitar información al personal sobre el contenido de alérgenos de nuestros alimentos.

La Mer

La Bouillabaisse Marseillaise 22€

Cod, rouille sauce, potatoes and fennel
Bacalao, salsa rouille, patatas e hinojo



Poisson a la Dieppoise 20€

Poached grouper, beurre blanc sauce, dieppoise garnish
Mero escalfado, salsa beurre blanc, guarnición de dieppoise



Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients (Traces) that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Aunque se toman todas las precauciones necesarias, los platos pueden contener ingredientes (trazas) que no figuran en el menú y que pueden provocar una reacción alérgica. Los clientes con alergias deben ser conscientes de este riesgo y solicitar información al personal sobre el contenido de alérgenos de nuestros alimentos.

La Mer

Thon Grillé

22€

Tuna steak, vierge zucchini, lemon, herbs
Filete de atún, calabacín vierge, limón, hierbas



Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients (Traces) that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Aunque se toman todas las precauciones necesarias, los platos pueden contener ingredientes (trazas) que no figuran en el menú y que pueden provocar una reacción alérgica. Los clientes con alergias deben ser conscientes de este riesgo y solicitar información al personal sobre el contenido de alérgenos de nuestros alimentos.

Desserts

Chocolate Moelleux Tartalette and vanilla ice cream Tartaleta Moelleux de chocolate y helado de vainilla	22€
   	
Crème Brûlée Traditional crème brûlée with vanilla Crème brûlée tradicional con vainilla	20€
  	
Peach Slowly poached with raspberry, almond tuille Escalfado lento con tuille de frambuesa y almendra	22€
 	

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients (Traces) that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Aunque se toman todas las precauciones necesarias, los platos pueden contener ingredientes (trazas) que no figuran en el menú y que pueden provocar una reacción alérgica. Los clientes con alergias deben ser conscientes de este riesgo y solicitar información al personal sobre el contenido de alérgenos de nuestros alimentos.

Desserts

Salade de Fruits

Seasonal fruit salad, mint syrup

20€

Ensalada de frutas de temporada, sirope de menta

Sélection de Glaces

Ice cream selection of vanilla, strawberry, chocolate, banana

10€

Selección de helados de vainilla, fresa, chocolate, plátano



Sélection de Sorbet

Sorbet selection of lime and mango Sorbete

10€

selección de lima y mango

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients (Traces) that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Aunque se toman todas las precauciones necesarias, los platos pueden contener ingredientes (trazas) que no figuran en el menú y que pueden provocar una reacción alérgica. Los clientes con alergias deben ser conscientes de este riesgo y solicitar información al personal sobre el contenido de alérgenos de nuestros alimentos.

Vegan menu

Entrées

Tarte aux Tomates

22€

Tomato tart, onion confit

Tarta de tomate, cebolla confitada



Salade d'endives, Oranges et Fenouil Grillé

20€

Grilled endive salad, fennel, fresh orange segments and argan oil dressing

Ensalada de escarola a la plancha, hinojo, gajos de naranja fresca y aliño de aceite de argán



Soupe à l'oignon Traditionnelle

22€

Traditional onion soup, plant base cheese, crispy croutons

Sopa de cebolla tradicional, queso base vegetal, crujientes picatostes



Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients (Traces) that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Aunque se toman todas las precauciones necesarias, los platos pueden contener ingredientes (trazas) que no figuran en el menú y que pueden provocar una reacción alérgica. Los clientes con alergias deben ser conscientes de este riesgo y solicitar información al personal sobre el contenido de alérgenos de nuestros alimentos.

Vegan menu

Plats principaux

Raviolis aux Legumes

20€

Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass

Raviolis de verduras de temporada, caldo de verduras infusionado con hierba limón



Ratatouille Provençal

22€

Ratatouille, eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou sauce

Ratatouille, berenjena, calabaza de verano, pimientos, cebolla, tomates y salsa pistou



Chou-Fleur Rôti

20€

Roasted cauliflower, smokey spices, sour cream and fresh herbs

Coliflor asada, especias ahumadas, crema agria y hierbas frescas



Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients (Traces) that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Aunque se toman todas las precauciones necesarias, los platos pueden contener ingredientes (trazas) que no figuran en el menú y que pueden provocar una reacción alérgica. Los clientes con alergias deben ser conscientes de este riesgo y solicitar información al personal sobre el contenido de alérgenos de nuestros alimentos.

Vegan menu

Desserts

Peach

Slowly poached with raspberry, almond tuille
Escalfado lento con tuille de frambuesa y almendra

22€



Salade de Fruits

Seasonal fruit salad, mint syrup
Ensalada de frutas de temporada, sirope de menta

22€

Sélection de Glaces

Ice cream selection of vanilla, chocolate
Selección de helados de vainilla, chocolate

10€



Sélection de Sorbet

Sorbet selection of lime and mango
Sorbete selección de lima y mango

10€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients (Traces) that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Aunque se toman todas las precauciones necesarias, los platos pueden contener ingredientes (trazas) que no figuran en el menú y que pueden provocar una reacción alérgica. Los clientes con alergias deben ser conscientes de este riesgo y solicitar información al personal sobre el contenido de alérgenos de nuestros alimentos.

TODDLER' S MENU

Cream of green vegetables and olive oil Creme aus grünem Gemüse und Olivenöl Crema de verduras verdes y aceite de oliva	20€
Cream of chicken, potato and carrots Hühnercreme, Kartoffeln und Karotten Crema de pollo, patatas y zanahorias	22€
Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes Creme von pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crema de filete de pescado escalfado, calabacines, zanahorias y patatas	20€
 Pescado	
Cream of seasonal fruits Creme aus Früchten der Saison Crema de frutas de temporada	20€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients (Traces) that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Aunque se toman todas las precauciones necesarias, los platos pueden contener ingredientes (trazas) que no figuran en el menú y que pueden provocar una reacción alérgica. Los clientes con alergias deben ser conscientes de este riesgo y solicitar información al personal sobre el contenido de alérgenos de nuestros alimentos.

Kids menu

Entrées

Soupe à l'oignon Traditionnelle 22€
Traditional onion soup, Comte cheese, crispy croutons
Sopa de cebolla tradicional, queso Comte, crujientes
picatostes



Fromage De Chèvre 20€
Goat cheese marinated with olive oil and herbs
Queso de cabra marinado con aceite de oliva y hierbas
aromáticas



Salade Niçoise 22€
Niçoise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna,
anchovies, lemon dressing
Ensalada Niçoise, verduras de temporada, huevo cocido, atún
a la plancha, anchoas, aliño de limón



Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients (Traces) that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Aunque se toman todas las precauciones necesarias, los platos pueden contener ingredientes (trazas) que no figuran en el menú y que pueden provocar una reacción alérgica. Los clientes con alergias deben ser conscientes de este riesgo y solicitar información al personal sobre el contenido de alérgenos de nuestros alimentos.

Kids menu

Plats principaux

Parmentie de Boeuf

Braised beef, potato puree, red wine sauce, parsley gremolata and fresh herbs
Carne de ternera estofada, puré de patatas, salsa de vino tinto, gremolata de perejil y hierbas frescas



20€

Poulet en Croute de Noisettes

Roasted chicken breast, hazelnut crust, zucchini, romaine lettuce, basil
Pechuga de pollo asada, costra de avellanas, calabacín, lechuga romana, albahaca



22€

18€

Raviolis aux Legumes

Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass

Raviolis de verduras de temporada, caldo de verduras infusionado con hierba limón



20€

ThonGrillé

Tuna steak, vierge zucchini, lemon, herbs

Filet de atún, calabacín vierge, limón, hierbas



18€

Pizza Margarita with Mozzarella and Tomato Sauce

Pizza Margarita con mozzarella y salsa de tomate
Pizza margarita à la mozzarella et à la sauce tomate



22€

Penne Pasta with Tomato or Bolognese Sauce

Pasta penne con salsa de tomate o boloñesa
Pâtes Penne avec sauce tomate ou bolognaise



22€

Kids Beef Burger with tomato ,lettuce and french fries

Hamburguesa infantil de ternera con tomate, ensalada y patatas fritas

Kids beef burger avec tomate, laitue et frites



18€

Fish Croquettes with Fries

Croquetas de pescado con patatas fritas
Croquettes de poisson avec pommes frites



18€

Chicken nuggets with Fries

Nuggets de pollo con patatas fritas
Nuggets de poulet avec pommes frites



Kids menu

Desserts

Crème Brûlée	20€
Traditional crème brûlée with vanilla	
Crème brûlée tradicional con vainilla	
	
Salade de Fruits	22€
Seasonal fruit salad	
Ensalada de frutas de temporada	
Sélection de Glaces	10€
Ice cream selection of vanilla, strawberry, chocolate, banana	
Selección de helados de vainilla, fresa, chocolate, plátano	
	
Sélection de Sorbet	10€
Sorbet selection of lime and mango	
Sorbete selección de lima y mango	

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients (Traces) that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Aunque se toman todas las precauciones necesarias, los platos pueden contener ingredientes (trazas) que no figuran en el menú y que pueden provocar una reacción alérgica. Los clientes con alergias deben ser conscientes de este riesgo y solicitar información al personal sobre el contenido de alérgenos de nuestros alimentos.