



## *Alba d'Hermes vous propose:*

\*

*Choix pour les demi pensions*

### *Nos Salades et Entrées*

* <i>Céviché de Daurade et sa vinaigrette passion et fleur d'avocat</i>	16,00
<i>« Signature Alba »</i>	
* <i>Salade Caesar Gambéri</i>	23,00
* <i>Salade Caesar Poulet Croustillant:</i>	21,00
Croutons et Copeaux Grana Padano, accompagnée de sa sauce Caesar.	
* <i>Soupe de poisson de roches:</i> accompagnée de ses croutons aillés et sa rouille	14,00
<i>Mille feuille de saumon fumé (guacamol et saumon cru)</i>	14,00

### *Nos Pates*

* <i>Le Coquillon truffé et sa chiffonnade de jambon</i>	21,00
* <i>Agnoletti tartuffo</i> : Farci à la Ricotta et truffes blanches d'Alba, Accompagnés de son jambon cru et sa crème Grana Padano	22,00

### Nos Poissons

<i>La Brasucade de seiche</i> et sa sauce provençale, écrasée de pommes de terres. « Signature Alba »	26,00
* <i>Parillada de la mer</i> : Écrasée de pommes de terres et légumes (thon-saumon-gambas-seiche-moules) « Signature Alba »	27,00
* <i>Le Risotto de gambas</i> et son crémeux parmesan	26,00
<i>Filet de loup de mer poché au jus de palourdes</i> : accompagné de son écrasée de pommes de terres	24,00

### Nos Viandes

<i>Boeuf Wellington</i> : Ecrasée de pommes de terres et son jus corsé. « Signature Alba »	23,00
* <i>Bourguignon d'Hermes</i> » cuisson basse température accompagnée de ses Tagliatelles fraîches 24,00 « Signature Alba »	

*Menu Children — de 12 ans* (viandes sont d'origines CE). 14,00

**Sirop à l'eau au choix** : Grenadine, citron, fraise, pêche, orgeat, menthe  
**Steak haché frais ou fish cabillaud.**  
**Accompagnement au choix :**  
Frites, Tagliatelles, Salade.  
Glace 1 boule

### Nos Desserts

* <i>Le fondant au chocolat coulis praliné et son sorbet vanille</i>	7,50
* <i>Tarte du moment</i>	9,50
* <i>Café gourmand : et les 4 douceurs du chef</i>	10,00