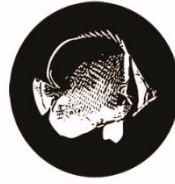


Le Barramundi



Menu Saphir

L'aperitif

KIR OU SOFT, Cacahuètes et Olives

Kir our soft, Peanuts and Olives

Les entrees

RAVIOLES DU ROYANS GRATINEES au basilic et parmesan

Fresh ravioli stuffed with basil and parmesan cheese

SALADE THAÏ AU POULET, marinade gingembre et citronnelle

Thai chicken salad, ginger and lemongrass marinade

TARTARE D'AVOCAT aux écrevisses et coriandre

Avocado tartar with crayfish and coriander

Les plats

BROCHETTES DE POULET FACON TIKKA, riz basmati parfumé

Tikka chicken skewer, basmati rice

BAVETTE D'ALOYAU (origine France), sauce au poivre de Sichuan et purée de pommes de terre

Sirloin steak, Sichuan pepper sauce and mash potatoes

FILET DE DAURADE, haricots verts et sel de Guérande

Sea bream, green beans, Guérande salt

CABILLAUD RÔTI, épinards frais et sauce vierge

Rosted cod fish, fresh spinach, sauce vierge

Les desserts

PANNA COTTA, vanille passion

Panna Cotta vanilla and passion fruits coulis

TIRAMISU aux spéculoos

Speculoos tiramisu

TARTE FINE AUX POMMES, glace artisanale au caramel beurre salé

Thin apple tart, handmade salty butter caramel ice-cream

Les Boissons

1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3 PERSONNES

1/3 bottle of wine / person

VIN ROUGE (*Red Wine*) Pays d'Hérault – Moulin de Gassac—Guilhem

VIN BLANC (*White wine*) : Pays d'Oc - Moulin de Gassac—Chardonnay

1/2 BOUTEILLE D'EAU MINERALE (Evian ou Badoit)

1/2 bottle of mineral water (Evian or Badoit)

UN CAFE

One coffee

Le Barramundi



Menu Topaze

L'aperitif

KIR OU SOFT, Cacahuètes et Olives

Kir our soft, Peanuts and Olives

Les entrees

SAUMON MARINE, légumes croquants, huile d'olive et citron yuzu, coulis de cresson

Marinated salmon, crunchy vegetables, olive oil and yuzu, cress coulis

POËLEE DE PLEUROTÉS ET SHIITAKES, pousses d'épinards

Sauteed oyster mushrooms and shiitakés, baby spinach

FOIE GRAS DE CANARD MIT-CUIT MAISON, chutney d'oignons rouges aux épices

Home made "mit-cuit" duck foie gras, red onion chutney

Les plats

SECRETO DE COCHON BLANC IBERIQUE, sauce moutarde, carottes et châtaignes

Iberic pork secreto, mustard sauce, carrots and chestnuts

FILET DE BŒUF "TIGRE QUI PLEURE", riz japonais

« Crying Tigre » beef filet, japanese rice

TATAKI DE THON aux deux sésames, fraîcheur thaï

Tuna tataki, sesame, fresh thai vegetables

GAMBAS SNACKEES et nouilles chinoises au basilic

Grilled gambas and basil chinese noodles

Les desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Chocolate fondant

POIRE POCHEE au thé rouge métis, glace yahourt bulgare

Pear poched in "rouge métis" tea, yogurt ice-cream

CHEESE CAKE aux fruits rouges

Red fruits cheese cake

Les Boissons

1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3 PERSONNES

1/3 bottle of wine / person

VIN ROUGE (*Red Wine*) Pays d'Hérault – Moulin de Gassac—Guilhem

VIN BLANC (*White wine*) : Pays d'Oc - Moulin de Gassac—Chardonnay

1/2 BOUTEILLE D'EAU MINERALE (Evian ou Badoit)

1/2 bottle of mineral water (Evian or Badoit)

UN CAFE

One coffee