

# Le Barramundi



## Menu Saphir

### L'aperitif

KIR OU SOFT, Cacahuètes et Olives

*Kir or soft, Peanuts and Olives*

### Les entrees

RAVIOLES DU ROYANS GRATINEES au basilic et parmesan

*Fresh ravioli stuffed with basil and parmesan cheese*

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

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

SALADE THAÏ AU POULET, marinade gingembre et citronnelle

*Thai chicken salad, ginger and lemongrass marinade*

### 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

CHEESE CAKE aux fruits rouges

*Red fruits cheese cake*

TIRAMISU aux spéculoos

*Speculoos tiramisu*

MOELLEUX AU CHOCOLAT

*Chocolate fondant*

### 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 or soft, Peanuts and Olives*

### Les entrees

TARTARE D'AVOCAT aux écrevisses et coriandre

*Avocado tartar with crayfish and coriander*

SUPIONS SAUTES à la provençale

*Provençal sauteed squids*

CROMESQUI DE SAINTE-MAURE, poêlée de champignons

*Goat cheese Cromesqui, sauteed mushrooms*

### Les plats

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*

MAGRET DE CANARD, bouillon aux épices et légumes croquants

*Duck breast, spice broth and fresh vegetables*

### Les desserts

POIRE POCHEE au rooibos, glace yahourt bulgare

*Pear poched in rooibos tea, yogurt ice-cream*

PAVLOVA A L'ORIENTALE, oranges et menthe

*Oriental Pavlova, oranges and mint*

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*