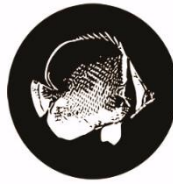


Le Barramundi



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

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

TARTARE DE BŒUF à l'asiatique, pommes dauphines maison

Asian style beef tartare, dauphine 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

SMOOTHIE EXOTIQUE, granité rhum et citron vert

Exotic smoothie, rum and lime granita

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 MINÉRALE (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

SALADE THAÏ AU POULET, marinade gingembre et citronnelle

Thai chicken salad, ginger and lemongrass marinade

DUO D'ASPERGES vertes et blanches

Green and white asparagus

CEVICHE du moment

Ceviche of the moment

Les plats

FILET DE CANETTE, mousseline de patates douces

Duckling fillet, sweet potatoes mousseline

FILET DE BŒUF "TIGRE QUI PLEURE", riz japonais

« Crying Tigre » beef fillet, 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 rooïbos, glace au yahourt bulgare

Pear poched in rooïbos tea, yogurt ice-cream

TARTE SABLEE au citron meringué

Lemon meringué shortbread

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