

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

SASHIMI DE BAR A L'ORANGE

Sea bass Sashimi with orange

SALADE CESAR A L'ASIATIQUE

Asian cesar salad

Les plats

MEDAILLON DE POULET FERMIER FACON TIKKA, riz basmatin parfumé

Tikka chicken medaillon, basmati rice

TARTARE DE BŒUF (origine normande) classique ou aller-retour, pommes frites et mesclun

Beef tartare, classic or "aller-retour", french fries and mesclun

PAVE DE SAUMON LABEL ROUGE, mousseline de carottes et chou-fleur rôti

Label Rouge Salmon steak, carrot mousseline and roasted cauliflower

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, glace gianduja noisette

Chocolate fondant, Hazelnut 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 or soft, Peanuts and Olives

Les entrees

TARTARE D'AVOCAT aux écrevisses et coriandre

Avocado tartar with crayfish and coriander

DECLINAISON D'ASPERGE, mousseline de brocoli

Declination of asparagus, broccoli mousseline

CROUSTILLANT DE CHEVRE CHAUD (AOC Sainte-Maure de Touraine), poêlée de champignons

Crispy hot goat cheese, 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 thai

Tuna tataki, sesame, fresh thai vegetables

GAMBAS SNACKEES et nouilles chinoises au basilic

Grilled gambas and basil chinese noodles

FILET MIGNON DE PORC A LA MOUTARDE ET AU MIEL, printanière de légumes

Pork filet mignon with mustard and honey, spring vegetables

Les desserts

SALADE D'AGRUMES A LA MENTHE et poivre de Jamaïque

Citrus salad with mint and Jamaican pepper

MILLE-FEUILLES EXOTIQUES, coco ananas

Exotic Mille-feuilles, coconut and pineapple

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