

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

SALADE DE GESIERS DE CANARD, mâche et œuf mollet

Duck gizzard salad and poched egg

SASHIMI DE BAR A L'ORANGE

See bass Sashimi with orange

Les plats

SUPREME DE POULET JAUNE, sauce forestière et riz basmati

Chicken supreme with mushroom sauce and basmati rice

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

Sirloin steak, Sichuan pepper sauce and mashed potatoes

PAVE DE SAUMON LABEL ROUGE, huile d'olive citronnée et haricots verts

Label Rouge Salmon steak with lemon olive oil and green beans

CABILLAUD RÔTI, épinards frais et sauce crustacés

Rosted cod fish, fresh spinach, crustacean sauce

Les desserts

CHEESE CAKE aux fruits rouges

Red fruits cheese cake

TIRAMISU aux spéculoos

Speculoos tiramisu

FONDANT 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

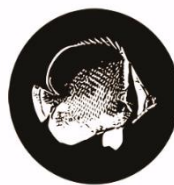
1/2 BOUTEILLE D'EAU MINERALE (Evian ou Badoit)

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

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

Crispy hot goat cheese, sauteed mushrooms

NOIX DE SAINT JACQUES SNACKEES, coulis de cresson et mousseline de choux-fleurs

Snacked scalops, watercress coulis and cauliflower muslin

Les plats

FILET MIGNON DE PORC à la moutarde et au miel et purée maison

Pork filet mignon with mustard and honey, smashed potatoes

FILET DE BŒUF "TIGRE QUI PLEURE", riz basmati

« Crying Tigre » beef filet, basmati rice

TATAKI DE THON aux deux sésames, salade thaï

Tuna tataki, sesame, thai salad

GAMBAS SNACKEES et nouilles chinoises au basilic

Grilled gambas and basil chinese noodles

Les desserts

LA PISTACHE dans tous ses états

Pistachio ice cream, crumble and macaroon

SALADE DE FRUITS au thé Métis

Fruits salad with Métis tea

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