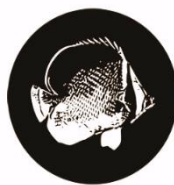


# Le Barramundi



## 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*

POÊLEE DE CHAMPIGNONS, sauce soja et persil

*Fried mushrooms, soy sauce and parsley*

SASHIMI DE BAR A L'ORANGE

*Sea 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*

CABILLAUD RÔTI, épinards frais et sauce crustacés

*Rosted cod fish, fresh spinach, crustacean sauce*

PAVE DE SAUMON LABEL ROUGE, haricots verts et sauce citron confit

*Red Label Rouge salmon steak, green beans and candied lemon sauce*

### Les desserts

POIRE POCHEE au rooibos, glace yahourt bulgare

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

TIRAMISU aux spéculoos

*Speculoos tiramisu*

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): Bordeaux - J. Lebegue - Les Allées de Jules

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

TARTARE D'AVOCAT aux écrevisses et coriandre

*Avocado tartar with crayfish and coriander*

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, mousseline de panais et vinaigrette gingembre et miel

*Roasted Noix de Saint-Jacques with parsnip mousseline, ginger and honey vinaigrette*

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON, chutney d'oignons rouges

*Home made "mi-cuit" duck foie gras, red onions chutney*

### 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

SALADE D'AGRUMES, sirop à la menthe

*Citrus salad with mint syrup*

TARTE FINE AUX POMMES, glace artisanale au caramel beurre salé

*Thin apple tart, handmade salty butter caramel ice-cream*

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): Bordeaux - J. Lebegue - Les Allées de Jules

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*