

RESTAURANT LA BARBACANE



MENU DU DEJEUNER LUNCH MENU

*Du 04 février au 17 février 2019
Tous les midis
Every lunchtime*

LES ENTREES / STARTERS

Cannelloni de thon rouge aux avocats et pamplemousse rose,
carottes, soja et betteraves de couleurs,
une vinaigrette au wasabi

*Red tuna cannelloni with avocado and pink grapefruit, carrots, soya
and colored beetroot, a wasabi vinaigrette
ou/or*

Consommé de crustacés, perles du japon et ormeaux confits,
champignons asiatiques et maviar

*Shellfish cream, japan's pearls and preserved abalone, Asian
mushrooms and maviar*

MENU (VIN*, EAU, CAFE COMPRIS) 39 € TTC

LES PLATS / MAIN COURSES

Magret de canard rôti à l'orange, endives, patates douce et
navet boule d'or, orange sanguine et orange vanille,
un jus bigarade

*Roasted duck breast with orange, chicory, sweet potatoes and turnip,
bloody orange, an orange sauce*

ou/or

Dos de skrei en vapeur de thé noir, gnocchis de pommes de
terre et taro black and white, choux pack choi, un beurre blanc
*Back of atlantic cod steam with black tea, potato gnocchis
and black and white taro, pack choi*

FROMAGE, DESSERTS / CHEESE, DESSERTS

Gouda truffé et miel de truffes
Truffle gouda and truffle honey

ou/or

Tuiles chocolat et fleur de sel, un crumble cacao, mousse
guanaja et sa crème glacée pistache

*Salted chocolate tuile, cocoa crumble, guanaja mouss
and pistachio ice cream*

ou/or

Litchi frais sur un baba au rhum blanc, vanille et citron vert,
gelée framboise et son sorbet

*Fresh lychee on baba with white rum, vanilla and lime,
raspberries jelly and sorbet*

**Un verre de vin est servi avec l'entrée un verre de vin est servi avec le
plat / a glass of wine served with the starter and a glass of wine served
with the main course*

MENU (INCLUDES WATER, WINE* & COFFEE) €39