



THE NATURAL PLACE
FOR YOUR **SUNDAY**

SEAFOOD SYMPHONY

Entrée / Starter

Saumon poêlé accompagné de concombre confit, bouquet de mesclun & mousse à la noix de coco

Seared Salmon with pickled cucumber, mesclun bouquet & coconut froth

Plat principal / Main course

Crevettes, poisson, calamars, moules gratinées accompagnés de pâtes à la sauce aux poivrons, bok choy & rougaille

Tiger prawns, fish, calamari, gratinated mussels accompanied by pasta bell pepper sauce, bok choy and rougaille

Dessert

Et pour terminer en douceur, une omelette norvégienne

Sweet finish with Omelette Norvegienne

Menu enfants / Kids menu

Pâtes aux fruits de mer

Seafood pasta



THE NATURAL PLACE
FOR YOUR SUNDAY

SEAFOOD SYMPHONY

Entrée / Starter

Saumon poêlé accompagné de concombre confit, bouquet de mesclun & mousse à la noix de coco

Seared Salmon with pickled cucumber, mesclun bouquet & coconut froth

Plat principal / Main course

Crevettes, poisson, calamars, moules gratinées accompagnés de pâtes à la sauce aux poivrons, bok choy & rougaille

Tiger prawns, fish, calamari, gratinated mussels accompanied by pasta bell pepper sauce, bok choy and rougaille

Dessert

Et pour terminer en douceur, une omelette norvégienne

Sweet finish with Omelette Norvegienne

Menu enfants / Kids menu

Pâtes aux fruits de mer

Seafood pasta