



## Menu BOSPHERE

---

### Amuse-Bouche / Appetizer

#### Entrée / First Course

**Poulpes grillés servis avec tomates confites**

*Grilled octopus served with sundried tomatoes*

**OU / OR**

**Crevettes à l'ail et asperges vertes**

*Shrimps with garlic and green asparagus*

**OU / OR**

 **Salade vert œuf poché et Parmesan / Parmesan and poached Egg salad**

**OU / OR**

 **Soupe de potiron / Pumpkin soup**

#### Plat Principal / Main Course

**Loup de mer à l'étuvée / Steamed sea bass fish with vegetables**

**OU / OR**

**Brochettes de soles grillées / Grilled sole skewers**

**OU / OR**

**Filet de mérrou grillé aux échalotes / Grilled grouper fillet with shallots**

**OU / OR**

**Entrecôte de bœuf servie avec un risotto d'asperges ou de cèpes / Beef entrecote served with asparagus sauce or cèpes risotto**

 **Pates carbonara tomate séchée au soleil et fromage feta / Sun-dried tomato and feta cheese Carbonara**

#### Dessert / Desert

**Tarte tatin avec sa glace vanille / Tarte tatin with vanilla ice cream**

**OU / OR**

**Moelleux au chocolat / Chocolate fondant**

**OU / OR**

**Assiette de fruits de saison / Seasonal fruit platter**

 **Chia puding ou fruits Secs / Chia puding with dried fruit**