



hippopotamus
RESTAURANT & BAR

Le menu Brasserie

2 plats \$39 ∞ 3 plats \$49

Servi avec un verre de Murdoch James Sauvignon Blanc de Martinborough
ou un verre de Explorer Pinot noir de Central Otago

Les entrées

Soupe du jour

Today's fresh soup with homemade bread roll and butter

Le sashimi de saumon « à ma façon » (La signature du Chef)

Salmon sashimi my way (signature dish)

Langoustines pochées au velouté de coques (+\$10.00)

Poached scampi and scallops in a light diamond clam velouté, with a garlic pannacotta, and saffron balls

La timbale de fruits de mer

Seafood timbale croutons, roasted tomato puree, micro herb and citrus salad

Carpaccio de betteraves à l'orange confite (V)

Beetroot Carpaccio with candied orange zest, carrot and cardamom puree

Les plats principaux

Poisson du jour et crumble à la polenta

Fresh catch of the day on polenta crumble with beef cheek cannelloni, creamed cauliflower and buttered jus

Filet de bœuf rôti et gratin de champignons

Beef fillet with potato and mushroom gratin, fresh salsify and beef braising juice

Poitrine de porc braisée et sautée au chou

Braised pork belly served with sautéed savoy cabbage, spicy chorizo jus

Croustillant aux olives Kalamata et au fromage de chèvre (V)

Croustillant of Kalamata olives and goat cheese with pea tendrils, golden beetroot, glazed baby onion and balsamic dressing

Entrecôte « marchand de vin »

Sirloin steak served with a red wine butter sauce, potato gratin and salad

Sides \$10.00

Gratin Dauphinois – Potato gratin

Salade du jardin – Garden salad

Pommes frites « Maison » – Hand cut fries

Brocolis au beurre de pignons de pin – Brocolis with pinenut butter

Pomme purée à l'huile de truffe – Creamed potatoe with truffle oil

Les desserts \$18.00

Crème brûlée saveur asiatique

with green tea, citrus, chocolate ginger shaving

Pannacotta au poivre figue pochée

Black pepper pannacotta and poached fig with syrup cigar and nougatine

Crèmes glacées Kohu

Selection of Kohu ice cream with garnishes

L'assiette de fromages français

Selection French cheeses with fresh bread and salad (+5.00)