

MENU DU 15 Novembre au 12 Décembre

## Nos Formules

**MENU à 16.00 €**

Mise en bouche  
Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
**(uniquement le midi du lundi au vendredi)**

**MENU à 19.00 €**

Mise en bouche  
Entrée + Plat + Fromage ou dessert

**MENU à 24.00 €**

Mise en bouche  
Entrée + Plat + Fromage + Dessert

## Menu

La salade d'épinards aux gésiers confits,  
croûtons à l'ail, œuf dur

OU

Le velouté de pois cassés



Le tajine de poissons

OU

Le bœuf mijoté à l'ancienne

OU

Le Rougail de saucisses à la Réunionnaise  
(saucisses fumées)



La sélection de Fromages de Damien



La tarte aux fruits de la passion - orange

OU

L'île flottante, crème anglaise

# Les Suggestions

## Les entrées



### Sur Commande

Langoustine

Homard




Huitres Gillardeau

N° 1 – N° 2 - N° 3

-  L'Assiette d'Acras de morue, sauce créole **7.00 €**
-  le foie gras Maison à la crème de whisky ou le foie gras à la mangue rôtie **12.50 €**




## Les Plats

-  le wok de gambas sauce huître nouilles chinoises **19,50 €**
-  le bar entier rôti à la fleur de sel parfumé à l'huile d'argan **20,00 €**
-  La picanha d'Angus au beurre d'ail **21,50 €**



## Les Desserts

-  La crème brûlée à la vanille **6.00 €**
-  L'ananas flambé au rhum vieux **6.00€**



