

/

MENU DU 14 JUIN AU 4 JUILLET

Nos Formules

MENU à 15.50 €

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

MENU à 18.50 €

Mise en bouche
Entrée + Plat + Fromage ou dessert

MENU à 23.00 €

Mise en bouche
Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Menu

La salade Méchouia
(poivrons grillés, tomates ,olives)
OU

Le velouté glacé de courgettes au chèvre



La bavette à la plancha, mousse d'avocat au citron, piment

OU

*Le filet de poisson du jour, beurre blanc
à la coriandre japonaise*

OU

*Les filets de sardines en tempura,
panaché de salades à l'ail, crème fouettée à la ciboulette*
OU

*Le Rougail de saucisses à la Réunionnaise
(saucisses fumées)*



La sélection de Fromages de Damien



La mousse au citron vert, coulis de fruits rouges

OU

les fraises melba (fraises, sorbet fraise, chantilly)

OU

la salade de fruits de saison

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 €**
- la tomate cœur de bœuf farcie à la chair de crabe épicé **12.50 €**



Les Plats

- La daurade royale rôtie aux herbes du jardin **18,50 €**
- La poêlée de gambas flambée à la tequila **19,50 €**
- la picanha d'Angus au beurre d'ail **21,00 €**



Les Desserts

- La crème brûlée au cacao, et liqueur de litchi **6.00 €**
- La coupe de sorbets exotiques **6.00 €**

