

MENU DU 21 Février au 14 Mars

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 du chef
salade, tomates, jambon, fromage, œuf dur, poulet

OU

Le foie gras de la mer aux baies roses



La cuisse de volaille farcie à la forestière

OU

la brochette de bœuf , sauce barbecue

OU

Le poisson du jour

OU

Le Rougail de saucisses à la Réunionnaise
(saucisses fumées)



La sélection de Fromages de Damien



La mousse de banane, coulis de fruits rouges

OU

Le tarte aux pommes, sorbet mandarine

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 € |
|  l'Assiette d'acras de légumes, sauce thaï | 7,00 € |
|  Le cocktail de crabe à l'ananas | 12,00 € |

Les Plats

- | | |
|--|---------|
|  le bar rôti en feuille de banane | 19,50 € |
|  les crevettes à la Mexicaine | 20.00 € |
|  L'onglet d'Angus à la plancha | 20,50 € |



Les Desserts

- | | |
|--|--------|
|  La crème brûlée rhum - vanille | 6.00 € |
|  La coupe de sorbets exotiques | 6.00 € |

