

## 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 de butternut et céleri boule,  
filet mignon de porc fumé, vinaigrette d'agrumes*

Ou

*Le feuilleté de poissons au crabe épicé*



*Le calamar farci , fettucine à l'encre de seiche*

ou

*Le poisson du jour*

ou

*Le suprême de chapon forestière*

ou

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



*La sélection de Fromages de Damien*



*Le gâteau au chocolat, creme anglaise vanillée*

ou

*La mousse de fruits rouges, éclats de sablé au beurre demi sel*

# Les Suggestions

## Les entrées

### Sur Commande

*Langoustine vivante*

*Homard vivant*

*Huitres Gillardeau*

*N° 1 – N° 2 -N°3*

- L'Assiette d'Acras de morue, sauce créole **7.00 €**
- le saumon fumé fait Maison au poivre d'agrumes **11.50 €**
- le foie gras Maison parfumé à la crème de whisky **12,50 €**



## Les Plats

- Le bar rôti au romarin **18,50 €**
- la picanha d'Angus poêlée au beurre d'ail **21,00 €**
- la poêlée de gambas et ris de veau à la crème d'oursin **24,00 €**



## Les Desserts

- La crème brûlée coco, citron vert **6.00 €**
- La coupe de glace pistache, rhum raisins, chantilly, suprême de pamplemousse rose **6.00 €**



