



Entrée

*Croustillants de foie gras de canard au naturel
lentilles de Cilaos et vinaigre balsamique
25€*

*Camarons grillés aux épices
velouté de petits pois rafraîchi à la menthe poivrée
21€*

*Salade tiède de pomme Annabelle à l'huile de truffe
émulsion de betterave et tuile au parmesan
17€*

*Saint jacques rôties au piment d'Espelette
Mangue, ananas Victoria et coto mili
25€*

*Carpaccio de thon à l'huile d'olive vierge
tomates confites, copeaux de parmesan
18€*

Le pain est confectionné dans notre maison

Plat

*Pavé de légine rôti au four
sauce massala, brèdes tom pouce*
31€

Langouste et foie gras poêlé, risotto de potiron
jus de volaille à l'huile de truffe*
45€

Tartare de thon frais, frites maison, mesclun
26€

Filet de poisson de la baie de Saint Paul et brochette de camaron
beurre d'épices, fricassée de chou chou au cumin*
32€

*(*Filet de poisson selon arrivage)*

Langoustes grillées à la plancha (750g)*
85€

*(*Langouste - origine : Terres Australes & Antarctiques Françaises)*

*Quasi de veau rôti et joue de bœuf au grué de cacao
blinis de ti'jacques, fondue d'oignons au gingembre*
33€

*Magret de canard rôti, caramel passion
polenta, pistache et chutney de fruits*
31€

*(*Viande bovine « Boucherie Edmond » - origine France)*

Dessert

12€

Soufflé à l'eau de vie pays : goyavier ou ananas Victoria
(À commander en début de repas)

*Croustillant aux amandes, mousse chocolat blanc combava
framboises et fruits frais*

Millefeuille minute à l'ananas Victoria flambé au rhum
crème légère à la vanille de Bourbon

Fondant au chocolat Guanaja Valrhona
cœur coulant mangue, glace à la vanille de Bourbon

Trilogie de sorbet et glace artisanale
(Passion, letchis, goyavier, fraise, citron vert, vanille, chocolat, café)



Café & infusion

Café ou Décaféiné Lavazza 100% Arabica 4€

Citronnelle du jardin 4€

Café ou citronnelle gourmande 9€



Menu Marmaille : 20€

Magret de canard ou poisson grillé / Frites maison
Duo de sorbet et glace