



Menu Beau Rivage

68€ par personne

*Croustillant de foie gras de canard au naturel
lentilles de Cilaos et vinaigre balsamique*

Brochette de camarons

beurre d'épices, fricassée de chou chou au cumin

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

Croustillant aux amandes

mousse chocolat blanc combava, framboises et fruits frais

Menu Cap Homard

48€ par personne

Camarons grillés aux épices

velouté de petits pois rafraîchi à la menthe poivrée

ou

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



Pavé de légine rôti au four

sauce massala, brèdes tom pouce

ou

Magret de canard rôti, caramel passion

polenta, pistache et chutney de fruits



Millefeuille minute à l'ananas Victoria flambé au rhum

crème légère à la vanille de Bourbon

ou

Fondant au chocolat Guanaja Valrhona

cœur coulant mangue, glace à la vanille de Bourbon