



## *Entrées*

*Velouté de Christophine, Souskay de Marlin Fumé, Huile de Persil*

*Tataki de Thon, Purée d'Avocat, Pickles d'Oignons Rouges*

*Flan de Crevettes, Bouillon de Crustacés, Salade de Jeunes Pousses*

*Chatrou Grillée, Mayonnaise d'Hareng, Crouton de Pain*

*Croustillant de Boudin Noir, Chutney de Tomates*

## *Plats*

*Filet de Lambis Grillé, Salade de Giraumon, Sauce vierge +5€*

*Suprême de Poulet Jaune Façon Colombo, Riz Basmati*

*Magret de Canard, Croquette d'Igname, Jus Corsé*

*Entrecôte Jus aux Échalotes Confites au Vin Rouge, Frites Maison, Mesclun*

*Filet de Vivaneau et son Ragout de Bananes Jaunes Frits, Souskay de Tomates*

*Curry de Légumes Rôtis au Lait de Coco et Curry Vert, Quinoa Frit*

## *Desserts*

*Cheesecake Coulis Exotique*

*Salade d'Ananas Infusé à la Citronnelle*

*Fondant de Patate Douce, Sauce Chocolat Pays*

*Blanc Manger Coco, Compotée de Mangue*

*Tarte aux Noix de Pécan, Glace Vanille*

*Menu enfant – de 10 ans*

*Plat*

*Steak Haché Façon Bouchère*

*Filet de Poisson Grillé*

*Poulet Croustillant*

*Accompagnement : Frites Maison ou Croquette d'Igname*

*Dessert*

*Boule de Glace*