

Notre carte restauration

Menu **55€**

Menu prestige **75€**

* Boissons non comprises

Entrées

Dorade à la bouillantaise

Carpaccio de daurade marinée, julienne de mangues vertes, crème montée coco-citron.

L'œuf parfait

Œuf parfait cuit à 64 degrés, velouté pays giraumon et carottes, ratatouille de légumes, chips de patates douces.

Trilogie croustillante au manioc et au coco

Cromesquis de boudin noir et de poisson pané au manioc et queue de crevettes panées au coco râpé accompagnée d'un coulis de mangue, curcuma et gingembre.

Tataki du large*

Tataki de poisson (Thon, Marlin, Bonite, Thazard) aux épices cajun et crème d'avocat citronnée.

Plats

Mahi-Marlin*

Filet de daurade en croûte de marlin fumé et tentacules de chatrou snackées, caviar d'aubergines, crème de citron brûlé.

Sashi Mi-court bouillon

Sashimi de poisson mariné, court-bouillon en théière, suprême de citron.

Surf and Turf*

Filet de bœuf et queue de langouste rôtis, huile de persil pays et crème d'ail.

Pintade d'Or

Pintade pays farcit au foie gras et au malanga, chutney oignons vin d'orange, jus de pintade au vin d'orange.

Dombélé

Bébélé de légumes pays et dombrés de patates douces.

Desserts

Choco Doux

Mousse au chocolat 64%, confit de piment végétarien, patates douces confites et en chips.

Explosion tropicale

Nage de fruits pays au sirop de vin d'orange, madeleine à la cannelle, sorbet pays.

100% Citron*

Crèmeux citron vert, sablé coco-citron, zestes de citrons confits, meringue au manioc-citron, granité citron.

Nous vous proposons un accord mets et vins pour l'entrée et le plat au prix de **28€**