

La Reserve
RÉSIDENCE DE CHEFS

Mise en bouche offerte

Entrées

Friture d'éperlans, mayonnaise au curcuma & citron vert et son bouquet de mâche - **12€**

Ceviche de thon, huile de piment végétarien fumée, agrumes et coulis de poivrons rouges - **14€**

Velouté de carottes au lait de coco, crème de bisque au rhum vieux,
duo de tempura gambas et aiguillette de poisson - **16€**

Plats

Filet de poisson issu de la pêche locale à la plancha, sauce au curcuma et aux agrumes - **28€**

Gambas sautées, sauce bisque au rhum vieux - **29€**

Pressé de volaille laqué, jus réduit au thym - **27€**

Effiloché de boeuf, sauce poivre aux piments végétariens flambée au rhum vieux
et jus de boeuf réduit - **31€**

Accompagnements (2 au choix) : riz safrané, mousseline de légumes pays, poêlés de légumes

Desserts

La Dame Coco - 12€

Tartelette garnie de confiture de coco surmontée d'une génoise
et d'une crème montée façon sorbet au coco

Le Chocolat péyi (signature) - 14€

Crème de chocolat pays, sauce cacao 64 %, cacahuètes caramélisées, crumble spéculoos