














Menu

Le Grand Natte



Déjeuner 12h - 13h30 (dernière commande)
Dîner 19h30 - 21h30 (dernière commande)

Entrées

- | | | |
|----------------|--|---|
| 14 | Entremet au butternut rôti  fêta et olives Taggiasche amandes grillées |   |
| 14 | Oeuf parfait  croustillant de riz soufflé lentilles de Cilaos et cresson |  |
| 17 *Sup. +3 | Zourite grillée poichichade et condiments grecs mayonnaise relevée au combava |   |
| 17 *Sup. +3 | Tartare de thon juste fumé thon selon la pêche du jour croustillant de patates douces Bonita pignons de pin, tomates confites, basilic, oignons verts, citron galet |   |
| 21 *Sup. +7 | Terrine de foie gras marbrée miel-gingembre, agrumes confits toast grillé, glace pain d'épices |    |
| 21 *Sup. +7 | Ceviche de sériole guacamole, fenouil, noix de coco fraîche, sorbet yuzu et piment doux, coriandre |  |

 option végétarienne

Origine des viandes : Ecosse, Allemagne

Origine des poissons : Terres Australes, Madagascar, La Réunion

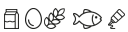








Prix nets TTC en euros – Service compris

*Supplément sur la formule Journée détente

Nos plats sont « faits maison », élaborés sur place avec passion.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition.
 Notre équipe est à votre écoute pour tout renseignement.

Plats

- | | | |
|----------------|--|---|
| 24 | <p>Salade Caesar Wood <i>(déjeuner uniquement)</i></p> <p>poulet fermier croustillant, sucrine, oeuf mollet, anchois, tomates cerises, bacon, parmesan, croûtons à l'ail, sauce caésar</p> |  |
| 25 | <p>Tartare de thon juste fumé</p> <p>thon selon la pêche du jour croustillant de patates douces Bonita pignons de pin, tomates confites, basilic, oignons verts, citron galet</p> |  |
| 24 | <p>La tomate burrata <i>(déjeuner uniquement)</i> </p> <p>déclinaison de tomates anciennes, basilic, pignons de pain grillés, fleur de sel, huile d'olive AOP, vinaigre balsamique blanc</p> |  |
| 45 *sup.+15 | <p>Langouste de Terres Australes rôtie au beurre demi-sel</p> <p>crémeux de carottes au lait de coco et safran</p> |  |
| 30 *Sup. +2 | <p>Pêche du jour</p> <p>condiment de tomates confites, huile de basilic, edamame, citron confit, amande grillée.</p> |  |
| 33 *Sup. +5 | <p>Légine vapeur douce</p> <p>caillette de brèdes, coquillage et curcuma, osmose de marinière et bergamote</p> |  |
| 27 | <p>Ravioles de coeur d'artichaud </p> <p>chèvre de Takamaka caponata de légumes</p> |  |

 option végétarienne

Origine des viandes : Ecosse, Allemagne

Origine des poissons : Terres Australes, Madagascar, La Réunion

Prix nets TTC en euros – Service compris

| | | |
|---|---|---|
| 22 | <p>Cari du jour (<i>déjeuner uniquement</i>) tous nos caris sont accompagnés de riz, grains, rougails</p> | |
| 28 | <p>Carré de porc ibérique mariné au miel de forêt et bière Péi panais & sarrasin, jus de viande réduit</p> |  |
| 32 Sup. +2 | <p>Filet de Bœuf fumé sauce grand veneur (180 grs) Écrasé de pommes de terre à la truffe d'été, légumes de saison glacés aux baies de Bourbon.</p> |   |
| 120 *Sup. +64/2 pers *Sup. +36/3 pers | <p>Côte de boeuf maturée (pièce de 1 kg) syphon béarnaise <i>à partager : 2 ou 3 personnes</i></p> |    |

.....

Accompagnement au choix

Pommes de terre rôties
Cassolette de légumes de saison
Salade Mesclun
Frites de patate douce
Gratin du jour

Origine des viandes : Ecosse, Allemagne

Origine des poissons : Terres Australes, Madagascar, La Réunion

Prix nets TTC en euros – Service compris

*Supplément sur la formule Journée détente

Nos plats sont « faits maison », élaborés sur place avec passion.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition.
Notre équipe est à votre écoute pour tout renseignement.



Desserts

Le Métisse

En déstructuré : brioche caramélisée, confit de tamarin, biscuit noisette, crème glacée brioche, syphon citron, crème légère à la brioche



Gousse créole

Crèmeux vanille, crème glacée mascarpone, praliné noisette vanille, sauce chocolat feuille cannelle.



Le Citrus

Crèmeux combava, sorbet baie de timut, main de bouddha confite, caviar d'agrumes.



Coque meringuée

Crème glacée et ganache café d'Ethiopie, biscuit pain perdu, caramel au beurre salé de Saint Leu, voile café



Le Victoria

Syphon baies roses, croustillant coco, sorbet ananas piment, biscuit vanille et ananas confit



Prix nets TTC en euros – Service compris

Nos plats sont « faits maison », élaborés sur place avec passion.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition. Notre équipe est à votre écoute pour tout renseignement.

Menu enfant

22€

Boisson au choix

Jus de saison ananas, mangue, tangor
Coca cola, limonade, sirop à l'eau

Plat au choix

Blanc de volaille croustillant
Poisson Perroquet pané
Tagliatelles fraîches carbonara/bolognaise

Accompagnement au choix

Wok de légumes de saison
Frites
Riz basmati blanc

Dessert au choix

2 boules de glaces artisanales (parfum au choix)
Brownie aux noix de pécan
Assiette de fruits exotiques

