

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 aux agrumes et tarama
thon selon la pêche du jour,
oeufs de poisson sauvage
kadaif et amandes grillées
gel calamansi |   |
| 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

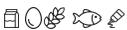
Prix nets TTC en euros – Service compris

*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>
poulet fermier croustillant, sucrine, oeuf mollet, anchois, tomates cerises, bacon, parmesan, croûtons à l'ail, sauce caésar</p> |  |
| 25 | <p>Tartare de thon aux agrumes et tarama
thon selon la pêche du jour, oeufs de poisson sauvage kadaif et amandes grillées gel calamansi</p> |  |
| 24 | <p>La tomate burrata <i>(déjeuner uniquement)</i> 
déclinaison de tomates anciennes, basilic, pignons de pin grillés, fleur de sel, huile d'olive AOP, vinaigre balsamique blanc</p> |  |
| 45
*sup.+15 | <p>Langouste des Terres Australes rôtie au beurre demi-sel
crémeux de carottes au lait de coco et safran</p> |  |
| 30
*Sup. +2 | <p>Pêche du jour
condiment de tomates confites, huile de basilic, edamame, citron confit, amande grillée.</p> |  |
| 33
*Sup. +5 | <p>Légine vapeur douce
caillette de brèdes, coquillage et curcuma, osmose de marinière et bergamote</p> |  |
| 27 | <p>Ravioles de coeur d'artichaud 
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

28

Carré de porc ibérique

mariné au miel de forêt et bière Péi
panais & sarrasin, jus de viande
réduit



32

Sup. +2

Filet de Bœuf fumé sauce grand veneur (180 grs)

Écrasé de patate douce truffé,
légumes de saison glacés aux baies de Bourbon.



120

*Sup. +64/2 pers

*Sup. +36/3 pers

Côte de boeuf maturée (pièce de 1 kg)

syphon béarnaise
à partager : 2 ou 3 personnes



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

- | | | |
|----------------|--|---|
| 19
*Sup. +4 | <p>La cabosse
Chocolat noir 70% de la Réunion Criollo
Praliné noisette et vanille
crème glacée mascarpone</p> |  |
| 15 | <p>Gousse créole
Crèmeux vanille, crème glacée
mascarpone, praliné noisette
vanille, sauce chocolat feuille
cannelle.</p> |  |
| 15 | <p>Le Citrus
Crèmeux combava,
sorbet baie de timut, main de
bouddha confite, caviar d'agrumes.</p> |  |
| 15 | <p>Coque meringuée
Crème glacée et ganache café d’Ethiopie,
biscuit pain perdu, caramel au beurre
salé de Saint Leu, voile café</p> |  |
| 15 | <p>Le Victoria
Syphon baies roses,
croustillant coco, sorbet
ananas piment, biscuit vanille
et ananas confit</p> |  |
| 15 | <p>Assiette de fromages
Sélection du moment</p> |  |

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 découverte

6 temps

Sur réservation

95 €

ENTRÉE FROIDE

Terrine de foie gras marbrée
Miel-gingembre, agrumes confits
toast grillé



ENTRÉE CHAUDE

Zourite grillée
Poichichade et condiments grecs
mayonnaise relevée au combava



POISSON

Pêche du jour
Condiment de tomates confites, huile de
basilic, edamame ,citron confit, amande
grillée.



VIANDE

Filet de boeuf sauce grand veneur
Ecrasé de patate douce truffé,
légumes de saison glacés aux baies de
Bourbon



PRÉ-DESSERT

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



DESSERT

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



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

25 €

Boisson au choix

Jus de saison ananas, mangue, tanger

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, amandes et noisettes    

Assiette de fruits exotiques

Parfums de glace disponibles : Café noisette, Vanille, Chocolat, Coco, Signature Wood, Pistache, Caramel

Parfums de sorbet disponibles : Letchis/Cassis, Letchi/Framboise, Mangue/Passion, Citron, Citron/Passion