Entrées

15 **Oeuf parfait**
petits pois à la française
champignons, morilles, espuma de parmesan

16 **Le butternut**
en crémeux, confit et pickles
graines de courge, guanciale de porc
huile verte et croutons
disponible en option végétarienne

17 NEW **Tartare de thon**
thon selon la pêche du jour
mangue verte et ananas
crumble de pâté créole, pickles d'oignons

18 **Zourite grillé**
*Sup. +3 poichichade, caponata de légumes
condiments grecs mayonnaise relevée
au combava

25 **Foie gras mi-cuit**
*Sup. +7 vanille et vieux rhum
chutney d'ananas Victoria
pain aux noix toasté

option végétarienne

Prix nets TTC en euros – Service compris
*Supplément sur la formule menu demi pension
Notre liste des allergènes est disponible en page 3

Merci de partager notre engagement contre le gaspillage alimentaire

Plats

28 NEW **Tartare de thon**
thon selon la pêche du jour
mangue verte et ananas
crumble de pâté créole, pickles d'oignons
servi avec frites de patate douce et salade verte

34 **Pêche du moment**
fava de pois du cap au safran
consommé de poisson, edamame
tomates, cébette et citron confit

37 **Légine vapeur douce**
*Sup. +5
ravioles chou vanille
crémeux de pommes de terre, basilic
Dashi vanille bergamote

28 **Risotto signature**
fricassée de champignons, parmesan
brisures de truffe noire

4 **Acompagnements en supplément :**
Riz frit
Cassolette de légumes de saison
Frites de patate douce

option végétarienne

*Supplément sur la formule menu demi pension

Merci de partager notre engagement contre le gaspillage alimentaire
Notre sélection privilégie une pêche responsable

34 **Pluma de porc ibérique**
crémeux de patate douce violette et butternut
Pak choï, granola de pain, graines de courge
sauce tamarin

32 NEW **Filet de canard grillé**
crémeux de carotte, en julienne et glacée
pesto de fanes, épice massalé
sauce Apicius

36 **Pièce de boeuf rôti au beurre noisette (250g)**
*Sup. +4 pommes pailles
sauce au poivre de Madagascar
1 accompagnement au choix

34 **Souris d'agneau braisée**
brunoise de légumes et quinoa
condiment harissa, jus réduit
fromage blanc acidulé et herbes folles

.....

4 **Acompagnements en supplément :**
Riz frit
Cassolette de légumes de saison
Frites de patate douce

LISTES DES ALLERGÈNES :

GLUTEN · CRUSTACÉS *CRUSTACEANS* · ŒUF *EGG* · POISSON *FISH* · ARACHIDE *PEANUT* · SOYBEAN SOJA · LAIT *MILK* · FRUITS À COQUE *NUTS* · CÉLERI *CELERY* · MOUTARDE *MUSTARD* · SÉSAME *SESAME* · SULFITES · *MOLLUSQUES MOLLUSCS* · LUPIN

Origine des viandes : France, Espagne
Origine des poissons : La Réunion, Terres Australes, Madagascar, Maurice

Prix nets TTC en euros – Service compris
Nos plats sont « faits maison », élaborés sur place avec passion.

Desserts

16 **Autour des agrumes**
crémeux et sorbet citron
biscuit amande, gel combava
meringue française et citron caviar

17 *Sup. +2 **Gousse créole**
ganache vanille, mascarpone glacée
praliné amande
gel vanille bourbon

15 **Baba au rhum**
sirop tisane et crème montée vanille
rhum ambré, tuile chocolat blanc
feuilles de capucine

15 **Paris - Trois Bassins**
choux praliné, crumble
diplomate cacahuète
crème anglaise

17 *Sup. +2 **Assiette de fromages**
sélection du moment affinée
par la Maison Legrain

Prix nets TTC en euros – Service compris
*Supplément sur la formule du menu demi pension

Nos plats sont « faits maison », élaborés sur place avec passion.
*Tous nos desserts sont confectionnés à base d'agar agar, susceptibles de contenir des traces de poisson
Merci de partager notre engagement contre le gaspillage alimentaire