

 les
Entrées 2.800F

RAVIOLES DE CRABE, COMPOTÉE DE TOMATE AU BASILIC ET SAUCE CURCUMA

FOIE GRAS MAISON AU SAUTERNES, ACCOMPAGNÉ DE BRIOCHES AUX FIGUES

TARTE FINE AUX CREVETTES ET AVOCATS PARFUMÉE AU GINGEMBRE,
VINAIGRETTE AUX HERBES

ŒUF POCHÉ À LA CRÈME DE MORILLES, DÉS DE FOIE GRAS POÊLÉ
ET TUILES DE PARMESAN

CHAUD-FROID DE THON JAUNE AU CAJUN, JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS,
SAUCE PIQUANTE À LA THAÏ

 les
Plats 3.700F

RIS DE VEAU LAQUÉS AU PORTO ET PIGNONS DE PIN, BLÉSOTTO AUX LÉGUMES

BLANQUETTE DE MAHI-MAHI À LA VANILLE, PURÉE DE PATATES DOUCE ET RIZ PILAF

FILET D'AGNEAU EN CROUTE, JUS AUX GRIOTTES
ET TOMBÉE DE CHOUX VERT AUX LARDONS

TARTARE DE SAUMON À L'ORANGE, CRÈME ACIDULÉE AU CITRON VERT,
ACCOMPAGNÉ D'UNE PETITE VERDURE

ROUELLE DE JARRET DE VEAU « BASSE TEMPÉRATURE »
JUS CORSÉ AUX NOISETTES ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES



HUÎTRES DE LA DUMBÉA	Par 6	3.300F	Par 12	6.600F
MÉDAILLON DE FILET DE BŒUF AU FOIE GRAS, SAUCE BORDELAISE				4.400F
FOIE GRAS POÊLÉ ET COMPOTÉE D'OIGNONS AU VIN ROUGE				3.700F
POÊLÉE DE SAINT-JACQUES SAFRANÉES, TAGLIATELLES DE COURGETTES AU PESTO				4.300F
TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD AUX CÈPES, SAUCE CAMEMBERT ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE				4.400F



DÉLICE À LA BANANE ET CROQUANT TIM-TAM
TARTE FINE AUX POMMES ET SA CRÈME GLACÉE
MOELLEUX AU CHOCOLAT
CHOUX CRAQUELIN, CRÈME DIPLOMATE AUX AGRUMES
CHARLOTTE AUX POIRES, BASILIC ET POIVRE