

# MENU SAINT SYLVESTRE 2021

39€90

## **Mise en bouche**

*Assortiments d'Achards*

## **Entrées froides**

*Féroce d'avocat et crevettes*

*Foie gras et son chutney de mangue mangue*

*Poisson à la Tahitienne*

*Mousse de Patate Douce et Magret Fumé*

*Toast au Crabe et Poivre Vert de Madagascar*

*Salade de Christophine aux écrevisses*

*Raïta et graines d'alpha alpha germées*

*Salade de Crocodile d'élevage du Zimbabwe*

## **Nos entrées chaudes**

*Samossa au bœuf*

*Accras de morue*

*Nems au poulet*

*Tempura de crevettes*

*Boudin Antillais*

*Bouchon créole au Porc et Combava*

*Mini Nems – Aumônière aux légumes– Crousti de Crevettes*

*Papadum*

## **Plats chauds**

### **Îlot de poisson et fruits de Mer**

*Requin sauce blaff*

*Gratin de Saumon Fumé et Butternut*

*Gratin de Crabe à la créole*

*Lotte au lait de Coco*

*Gambas au curry doux*

*Moules de Nouvelle Zélande au Curry Vert*

*Coquilles St Jacques Gratinées*

*Rougail Morue*

### **Îlot de gibier d'élevage « exotiques »**

*Massalé de Kangourou*

*Yassa d'Autruche*

*Zèbre d'élevage du Botswana au Tamarin*

*Lama à l'africaine*

### **Îlot de viande « classique »**

*Rougail Saucisse*

*Canard au Curry Masaman*

*Romazava*

*Gratin de Christophine au Bœuf Angus*

*Filet de Poulet façon Tandoori*

*Poulet Mafé*

## **Accompagnement**

*Aloko de banane Plantin*

*Frites de Patate douces*

*Curry de légumes*

*Riz Thaï à la créole parfumé au lait de coco*

## **Dessert**

*Buffet de desserts*

*Crème brûlée à la vanille de Madagascar, Ananas frais, Bavarois aux fruits de la Passion, Tarte à la noix de coco, Mousse au chocolat, glaces et sorbet artisanaux, etc*

## **Nos cafés**

*Café nature ou un choix de nos cafés parfumés*

### **Digestif Maison aux 12 parfums des Iles, sans oublier le « Petit Cri »**

Tous nos apéritifs et cocktails sans alcool, ainsi que notre carte de vins (régionaux, bio ou exotiques) seront disponibles au même tarif que le reste de l'année