



LES ENTRÉES

*Achards de légumes et
Bilimbie-12€*

*Millefeuille de Pomme en l'Air-Baies
Roses-Jus de légume&Combava-15€*

*Raviole Carotte&Coco-Carottes
rôties&Beurre Blanc Coco -18€*

*Chouchou au Comté Affiné 12mois-
Rougail Tomate&Combava-22€*

*Céleri Branche-Manioc-
Oursin&Yuzu-25€*

*Saint-Jacques en Textures-Orange
tangors-Caviar de Combava-30€*

LES POISSONS

*Columbo de Requin Massalé et Riz
Blanc-20€*

*Cabot Noir Rôti-Chou
Romanesco&Sauce Vanille
Citronnelle-25€*

*Légine de la Réunion-Citron
Caviar-Pomme de Terre et
Vanille de Madagascar-30€*

*Espadon de Mascareignes Braisé-Aubergine
Rôtie-Poids du Cap-Laitue de Mer-Sauce
Safranée-38€*

*Homard de La Réunion-Giraumon
Vanillée&Sauce au Champagne-55€*

LES VIANDES

*Cabri rôti-Pois du Cap&Patate
Douce-Sauce au Miel-25€*

*Cochon de lait-Pomme de Terre
braisée-Melon-Sauce Chimichurri-30€*

*Poulet Fermier-Truffe Noire et
Noisettes-Sauce Dodo-35€*

*Magret de Canard Pêi Fumé au Bois de
Rose-Figue Rôtie-Patate Douce-Sauce
Miel&Rose-42€*

*Cerf-Pleurotes&Panais-Sauce
Chorizo-45€*

LE FROMAGE

Plateau de fromages DOM-TOM-15€

LES DESSERTS

*Gâteau Patate
Douce&Banane-Régliste -10€*

*Tarte Renversée Ananas
Victoria-15€*

*Millefeuille au 3 Chocolats-
Noisettes&Café-18€*

*Citron Givré-Biscuit au Safran
Pêi&Meringue-Brume de Thé de Grand
Coude-Coeur de Limancello-22€*

*Noix de Coco Kopyor- Granité Coco-
Pâtes de Fruits à la Mangue&Vanille
Bourbon-22€*

*Chocolat Grand Cru Les Cabosses-Miel de
Badam-Piment Doux-Rhum Vieux-24€*

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Le tableau des allergènes est à votre disposition.

Prix net TTC Service compris