



## 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-Régliasse -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