

Le Vendredi 28 Août 2026

De 19h00 à 23h00

# Gastronomie & Traditions

Plongez au cœur d'une expérience unique où la gastronomie rencontre les traditions culinaires réunionnaises mêlant produits locaux et accords Mets & Vins d'Exception

*Cromesquis de Marlin Fumé au Bois de Letchi-Perle de combava  
Champagne Thiénot - Stanislas 2008 - Blanc de Blancs*

\*\*\*

*Raviole de Langouste en citronnelle-Potimarron&Bisque Gingembre  
Chenin Blanc du Chai de Cilaos - Domaine de la Piscine*

\*\*\*

*Nasson enfoui en Feuille de Bananier-Aubergine Rôtie-Sauce d'Algue  
Chassagne Montrachet 1er Cru-La Grande Montagne-2022-Louis Latour*

\*\*\*

*Rougail Saucisses au feu de bois-Patate Douce Vanillée-Sauce Curcuma  
Ventoux - Domaine du Chêne Bleu-2019*

\*\*\*

*Reblochon Fermier AOP-Brie de Meaux au Rhum Vieux-Délice de la Sicalait  
Chips de Patate Douce-Pain Maison au Curcuma et Sésame  
Pinot Noir du Chai de Cilaos - Domaine de la Piscine*

\*\*\*

*Granité de Mangue José-Sorbet Basilic  
Rhum Arrangé Vanille Letchi*

\*\*\*

*Soufflé Patate Douce-Cœur Coco&Vanille  
Café Bourbon Pointu Grand Cru*

120€ par personne, TTC boissons et service compris

Places limitées – Réservation par téléphone au

07 84 63 80 71

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Le tableau des allergènes est à votre disposition.