

MENU SAINT SYLVESTRE 2025

Apéritif à volonté

*Punch Coco
Punch surprise
Cocktail sans alcool*

Entrées froides

*Foie Gras sur Toast de Pain d'Epices et Chutney Figs Cannelle
Poisson à la Tahitienne
Féroce d'avocat, Gambas decortiquées et graines germées
Rougail Bringelles (Aubergines) à la Coriandre
Poulet Thaï aux herbes Asiatiques et graines de sésame
Tartare de St Jacques au citron vert et brunoise de légumes au curcuma frais
Ceviche de Dorade à la Mangue et Coriande Fraiche
Toast au Crabe, Poivre vert de Madagascar, Mayonnaise au épices douce*

Nos entrées chaudes

*Accras de Morue
Nems au Crevettes
Frites de Patates Douces
Bouchons Créole Porc Combava
Samossa au Bœuf
Gratin de Christophine au Foie Gras
Rabas de Seiche
Gratin de Butternut au Homard*

Plats chauds

Nos insolites

*Zèbre du Cap au Tamarin et Grenade
Colombo de Lama aux Christophine
Massalé de Kangourou
Autruche grillée du Cap sauce Graine africaine et Gombos
Vers de Farine
Sauterelle
Scarabées de Juin*

Délices de la Mer

*Crabe Farci à la Créole
Gambas au Curry Indien Doux
Requin Bleu aux agrumes
Papillote de Poisson et ses fruits exotiques
Gratin de Truite fumée du Moulin Napoléon, au potimaron et Macis*

Viandes et Volailles

*Rougail saucisse
Romazava
Porc à l'Ananas Victoria
Poulet Tandoori
Chili Con Carne de Black Angus Extra Hot au Piment Butt Jolokia
Mafé de Canard
Chapon au Curry Indien et Noix de Coco façon Grand-mère
Paleron de Bœuf au Coco*

Accompagnement et plats végétariens

*Riz Thaï
Pommes de Terre sautées
Curry de Cornilles
Aloko Plantin
Papadum
Chips de Crevettes*

Dessert Maison

*Bavarois aux fruits exotiques, Entremet Chocolat Kalamansi, Tarte Passion Meringuée,
Soupe Framboise, Tiramisu au Kalhua, Baba au Rhum aux épices douces, CupCake au
Nutella, Meringue, Entremet Coco Ananas, Pana Cota Ylang Ylang, Ile Flottante aux
Fèves Tonka, Rocher au Coco Fontaine à chocolat, bonbons etc.*

Nos cafés

Café nature ou parfumé à la vanille

Digestifs au parfum des îles.

Cotillons à Minuit.

La soirée se prolongera par une animation dansante

Notre sélection de Vins et Digestifs

Domaine de Villemarin <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> IGP Pays d'Oc Domaine de Villemarin, Cave de Pinet	16€
Verre de Domaine de Villemarin <i>Rouge, Rosé ou Blanc</i>	5€90
Prosecco de chez « Luca »	18€
Terrasse du Larzac <i>Rouge Fruité</i>	24€
Domaine du Petit Chaumont IGP <i>Rosé Vin des Sables</i>	18€
Domaine Chamas IGP Pays D'Oc <i>Viognier Blanc</i>	16€50
Vin d'Afrique du Sud ou du Chili <i>Rouge</i>	24€50
Rhum Arrangé Vanille de la Réunion	6€

Nos autres vins et apéritifs sont également disponibles
aux mêmes tarifs que le reste de l'année. N'hésitez pas à
nous en parler

