

# **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 Figues 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 Plantain  
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** 16€

*Rouge, Rosé et Blanc*

IGP Pays d'Oc

Domaine de Villemarin, Cave de Pinet

Verre de Domaine de Villemarin 5€90

*Rouge, Rosé ou Blanc*

**Prosecco de chez « Luca »** 18€

**Terrasse du Larzac**

24€

*Rouge Fruité*

**Domaine du Petit Chaumont IGP** 18€

*Rosé Vin des Sables*

**Domaine Chamas** 16€50

IGP Pays D'Oc

*Viognier Blanc*

**Vin d'Afrique du Sud ou du Chili** 24€50

*Rouge*

**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

