

...Voici nos propositions de Menus d'affaires à choix Multiple...

Juste pour votre plaisir et au - grés de vos envies...

Tous les Midi & Soir du Mardi au Jeudi, ainsi que le **Vendredi à midi**

Nos entrées incontournables du moment...

Bouillon japonais fait maison, wok de crevettes royales et dés de saumon marinés au gingembre, soja doux et ail noir.

Julienne de légumes, cives, pousses de soja et shitakee, condiments Wasabi craquant.

Terrine « Home Made » au fil de nos envies et des produits du marché

Bouquet de salade de saison assortis- toast et beurre portion

Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques et crevettes royales

Composée de noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquants, fumet de poisson, bisque de homard, Affinée au lait de coco, sucre de canne, épices à carry mauricienne, piment et citronnelle

Feuilleté aux champignons maison

Composé d'une poêlée de bolets - chanterelles et sauce aux morilles

Jolie petite salade mêlée, Agrémentée de notre vinaigrette maison

Nos plats principaux Terre & Mer

Magret de cannette aux clémentines et noix de coco

Nappé de son jus de cuisson assorti et garnitures du jour

Tartare de bœuf 150 gr. (coupé au couteau)

Accompagné de ses toasts briochés et beurre portion & petite portion de frites fraîches maison

Bobo de camaraõ à la mode Pernambucana * supplément Fr. 10.- p. Personne

Composé de noix de Saint-Jacques, crevettes royale décortiquées, coulis de homard aux tomates & lait de coco, piment doux et coriandre frais, servi avec riz créole

Filet de loup de mer & dorade meunière (150 gr) Et son beurre émulsionné aux herbes du potager. Pommes nature ou Pommes frites

Filet de bœuf (150 gr) façon Landaise * supplément Fr. 12.- p. Personne

Jus de veau au poivre noir & foie gras de canard poêlé, Légumes de saison, Pommes frites maison

Le coin des douceurs

Pana Cotta au lait de coco, poire pochée et rôtie à la vanille de Iles.

Servi avec son caramel gourmand. Pour un petit voyage gourmand entre Orient et Occident.

Moelleux au chocolat servi chaud & son coulis de mandarine

Délicatement coulant servi avec sa boule de glace assortie & décors de fruits frais.

Crème Catalane aux marrons servi tiède

Décor de fruits et pipette de liqueur de châtaigne

Menu affaire Complet Fr. 55.- p. Pers.

Menu affaire ☒ Sans entrée ou sans dessert Fr. 46.- p. Pers
