

Les menus

-hors boissons-

Menu séduction vanille Mahi Mahi

60€*

Pour débiter :

Punch maison avec ou sans alcool
Foie gras de canard à la mangue
Cananas- harmonie de foie gras à l'ananas et au safran
Tartare de thon limette et coco

Pour suivre :

Mahi Mahi snacké mi-cuit à la vanille
Purée de patate douce
Chips de carambole

Pour finir :

Assiette gourmande : crème brûlée à la langouste
Entremet chocolat aux saveurs des îles
Baba au rhum
Fruits exotiques frais
Minestrone d'ananas aux limettes et yuzu
Panna cota aux fruits de la passion

Menu symphonie poulet coco

50€*

Pour débiter :

Punch maison avec ou sans alcool
Foie gras de canard à la mangue
Cananas- harmonie de foie gras à l'ananas et au safran
Tartare de thon limette et coco

Pour suivre :

Suprême de poulet coco
Purée de patate douce
Poêlée de légumes et fruits exotiques
Riz noir

Pour finir :

Assiette gourmande : crème brûlée à la langouste
Entremet chocolat aux saveurs des îles
Baba au rhum
Fruits exotiques frais
Minestrone d'ananas aux limettes et yuzu
Panna cota aux fruits de la passion

by Bringel

*Les boissons ne sont pas comprises dans les menus

Menu rêve langouste exotique

70€*

Pour débuter :

Punch maison avec ou sans alcool
Foie gras de canard à la mangue
Cananas harmonie de foie gras à l'ananas et au safran
Tartare de thon limette et coco

Pour suivre :

Tournedos exotique de langouste
Cromesquis de foie gras au coco
Sauce aux épices des îles
Poêlée de légumes et fruits exotiques
Riz noir

Pour finir :

Assiette gourmande : crème brûlée à la langouste
Entremet chocolat aux saveurs des îles
Baba au rhum
Fruits exotiques frais
Minestrone d'ananas aux limettes et yuzu
Panna cota aux fruits de la passion

Menu quintessence marine

80€*

Pour débuter :

Punch maison avec ou sans alcool
Foie gras de canard à la mangue
Cananas harmonie de foie gras à l'ananas et au safran
Tartare de thon limette et coco

Pour suivre :

Mahi Mahi snacké mi-cuit à la vanille
Purée de patate douce
Chips de carambole

Pour continuer :

Tournedos exotique de langouste
Cromesquis de foie gras au coco
Sauce aux épices des îles
Poêlée de légumes et fruits exotiques
Riz noir

Pour finir :

Assiette gourmande : crème brûlée à la langouste
Entremet chocolat aux saveurs des îles
Baba au rhum
Fruits exotiques frais
Minestrone d'ananas aux limettes et yuzu
Panna cota aux fruits de la passion

by Bringel

*Les boissons ne sont pas comprises dans les menus