



La Carte

Nos Entrées

Salade de Chou de Palmiste frais.....	17.00 €
Saumon Mariné, pomme tiède à l'huile.....	14.00 €
Terrine de Foie Gras à la Vanille Bleue de St Joseph.....	21.00 €
Foie Gras ébouillanté aux épices, gelée de son vin au Miel.....	21.00 €
Mille feuilles de Foie Gras de canard poêlé, confiture de Zévis.....	21.00 €
Crème de lentilles aux Gambas et fromage de chèvre de Takamaka ..	18.00 €
Noix de St Jacques et Palmiste, Mousse de lait au Géranium.....	18.00 €
Tartines d'Escargots du Tampon, crème de Shiitakes « Peï ».....	16.00 €

Nos Poissons

Filet de Lègine rôti, Chutney de Fruits de Saison (selon arrivage) .	24.00 €
Truite du Langevin grillée, flambée à l'anis.....	24.00 €
Filet de Daurade Coryphène, crème de cresson au vermouth.....	22.00 €
Effiloché d'Aile de Raie des Kerguelen au Citron Caviar.....	18.00 €
Filet de Saumon Grillé à l'unilatéral, Sauce Vierge.....	22.00 €
Trilogie de la Mer (Thon, Camarons, St Jacques).....	26.00 €
Tartare de Thon assaisonné à votre goût.....	18.00 €
Poêlée de Grenouilles (20 min).....	22.00 €

Nos Viandes

Filet de Canard Pays Rôti au « Sirop la Cuite ».....	21.00 €
Entrecôte grillée « Selon arrivage », sauces aux choix.....	28.00 €
Côte de Cerf de Chasse de la Réunion.....	26.00 €
Cotes d'Agneau grillées, fumées au Romarin.....	25.00 €
Souris d'agneau Braisée à l'os.....	21.00 €
Tartare de Bœuf Traditionnel.....	18.00 €
Duo de Langue de Bœuf et Tête de Veau.....	18.00 €

Desserts

<i>Assiette de Fromages</i>	9.00 €
<i>Le « Soufflé » : Vanille, Combava, Grand Marnier ou Géranium</i>	9.00 €
<i>Le « Cœur Coulant au Chocolat » et sa glace vanille</i>	9.00 €
<i>La « Tarte tiède aux Pommes » et sa glace vanille</i>	9.00 €
<i>Crêpe Soufflée aux Framboises</i>	9.00 €
<i>Tarte à la papaye façon Tatin</i>	9.00 €
<i>Profiteroles crème brûlée, caramel au beurre salé</i>	9.00 €
<i>Sabayon de Fruits Rouges au Vieux Rhum</i>	9.00 €
<i>Le « Café Gourmand »</i>	12.00 €

Menu enfant (- 12 ans) : 12.50€

Plats : *Steak Haché, Filet de poisson, Cordon Bleu,*
ou Filet de Canard avec garnitures aux choix

Desserts : *Glace enfant (1 boule aux choix)*

ou Tarte au chocolat et caramel au Beurre Salée

Ou Tarte aux pommes

Le Menu « Découverte » Entrée + Plat + Dessert : 42 €

Le Menu « Duo Découverte » 2 menus + 1/2 btle de vin* 99 €

*1/2 bordeaux ou 1/2 jurançon ou 1/2 rosé Provence

(choisissez dans la carte à l'intérieure parmi les plats du tableau précédés d'un astérisque)

Disponible midi et soir

Formule Bistrot

(midi uniquement)

Entrée, plat ou plat dessert
ou entrée dessert 18.95 €

Entrée, plat, dessert 23.95€