



Menu Gastronomique

Prix :35,00€

Entrées :

Accras de Crevettes ou de Morue

Salade Exotique : Une fusion de saveurs avec crevettes, maïs, cœur de palmier, avocat et tomate

Tartare de Saint-Jacques ou de Saumon

Feuilleté au Foie Gras

Croustilles de Poulet Pané ou Boucané

Tomates Mozzarella

Salade Composée : Une option légère et équilibrée

Tartare Saumon Avocat : Fraîcheur et saveurs marines

Plats principaux :

Poulet au Gingembre : Accompagné de pommes de terre grenaille et d'un fagot de haricots verts

Poulet Yassa : Servi avec du riz madras pour une explosion de saveurs

Fricassée de Crevettes au Coco Curry : Accompagnée d'un gratin de patate douce ou d'alloco

Saumon Grillé : Avec tagliatelles de légumes, quinoa ou boulgour

Risotto aux Fruits de Mer : Un mélange délicat de fruits de mer dans un risotto crémeux

Gigot d'Agneau : Avec pommes de terre persillées pour une expérience gustative inoubliable

Blanquette de Veau : Accompagnée de petits légumes variés

Filet de Dorade en Papillote : Avec riz et carottes, une option légère et savoureuse

Tajine de Veau au Pruneaux : Un plat oriental avec des saveurs riches et des pruneaux

Couscous : Un plat traditionnel avec de la viande et des légumes variés

Poulet aux Olives : Une préparation savoureuse au goût méditerranéen

Souris d'Agneau : Une option délicieuse pour les amateurs d'agneau

Méchoui d'Agneau : Agneau rôti lentement, tendre et parfumé, servi avec des légumes de saison

Sauces :

Sauce Chien

Sauce Citronnelle

Sauce Moutarde

Sauce Champignons

Sauce Citron

Sauce Thym ou Romarin

Sauce Coco

Sauce Curry

Sauce Colombo

Sauce Échalote

Desserts :

Plateau de Fruits ou Salade de Fruits

Mousse au Chocolat

Moelleux au Chocolat

Mont Blanc au Coco

Tarte aux Fruits