

## POUR COMMENCER

Œuf de poule Bio, nacré à 63°C, crémeux de petits pois, croutons au curcuma, copeaux de parmesan	<b>15 €</b>
Crevettes black tiger aux épices satay, siphon maïs au vieux rhum, espadon fumé par nos soins au bois de hêtre.	<b>17 €</b>
Poulpe mariné et fumé, aioli de patate douce, croquant aux algues & gel passion au poivre de Timut	<b>16 €</b>
Ceviche de dorade coryphène, lait du tigre, pickles de chou chou, citron confit	<b>16 €</b>
Assortiment de kréolités artisanales, 3 samoussas poulet, 3 samoussas fromage & 3 bonbons piments	<b>15 €</b>

## LA MER & LE TERROIR

La pièce du boucher rôtie au beurre d'algues, pommes de terre confites, oignon rouge lactofermenté, jus de bœuf au vin rouge**	<b>99 € / kg</b>
Ventrèche de porc Peï, marinée au lait de coco et épices tandoori, petits condiments, gnocchis de patate douce au gingembre*	<b>36 €</b>
Filet de canard laqué soyable, compotée de choux blanc, ail noir confit de la maison Boutarin, jus de volaille aux épices.	<b>30 €</b>
Crémeux de brocoli, shitaké, panisse frit, brèdes chou chou juste snackées, pickles de palmiste	<b>23 €</b>
Légine cuite nacrée, parfumée de vanille, risotto au vert de brèdes, jus de crustacés*	<b>38 €</b>
Ventrèche de thon laquée au miso, condiment calamars et crevettes, poireaux confits, sauce fraîcheur coco-menthe	<b>30 €</b>

\*5€ de suppléments journée détente

\*\* Supplément journée détente selon la pièce du boucher

Prix net, service compris

## FROMAGE

Le chèvre frais cendré de Takamaka & biscuit Cantuccia **10 €**

## CÔTÉ DOUCEUR

Le Pavlova exotique, ananas Victoria, chantilly coco, poudre d'agrumes & basilic frais **10 €**

Ganache chocolat blanc vanille, choux fleur, sorbet coco & huile de combava **11 €**

Le miel de baie rose de l'Entre deux en différentes textures, biscuit sablé au citron et au thym **11 €**

Mousse yaourt et estragon, confiture de bringelle, crumble chocolat blanc et framboises des Makes **10 €**

Glaces artisanales de la maison GAC **2,50 € la boule**

Le bâton de palmiste Royale confit, crémeux de sésame noir, crumble cacahuète & glace entre 2 sésames **13 €**

## MENU ENFANT

**15 €**

### 1 PLAT DE VOTRE CHOIX

Filet d'espadon façon Fish & chips, sauce tartare frites maison ou riz blanc ou purée de légumes

Filet de poulet jaune Peï, mariné, jus de volaille, frites maison ou purée de légumes, ou riz blanc

### 1 BOISSON DE VOTRE CHOIX

jus de fruit

Soda

Sirop à l'eau

### DESSERT

1 boule de glace au choix

*Chocolat, coco, vanille de Bourbon*

« Prix net, service compris »

