

Notre Chef Victor Pigeon et son équipe sont heureux de vous accueillir

La Ballade de la semaine

Entrées

Tartare de légumes aux épices, espuma chèvre et tuile croustillante

Carpaccio de marlin au yaourt grec

Salade de lentilles de Cilaos et œuf mollet au curcuma

Plats

Pavé d'espadon en croute d'herbes, petits légumes de saison

Magret de canard laqué tanguor, crémeux potiron

Carry créole du moment, riz, grains, brèdes et rougail

Desserts

Crumble de banane et chocolat, glace caramel

Fraicheur d'agrumes au combava, tuile nougatine, sorbet citron

Duo de mousse chocolat blanc et noir, tuile cacao

1 entrée + 1 dessert = 19 €

1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert = 29 €

1 entrée + 1 plat + 1 dessert = 34 €



Toutes nos viandes proviennent de France, Allemagne, Italie, Irlande & Pays Bas

Le midi, à la carte

Entrées

● Salade Caprèse 17 €
(Mozzarella Di Buffala, tomate, basilic)

● Salade de palmiste créole 150g ou 200g 19 € / 24 €
(échalotes citron, herbes fraîches)

Plats

● Le tartare de poisson ou de bœuf (160g) préparé par nos 24 €
soins, accompagné de frites maison et mesclun salade
Saveurs : traditionnel / pistou-parmesan / asiatique

● Entrecôte Angus grillée 180g ou 280g 28 € / 38 €
pomme de terre grenaille et salade mixte

● Légine grillée, riz, sauté de légumes frais 26 €

● Carry langouste, riz, grains, brèdes et rougail 42 €

● Risotto végétarien, petits légumes, copeaux de parmesan 19 €

Desserts

● Café ou thé gourmand 9 €

● Assortiment de glaces et sorbets locaux 9 €

● Assiette de fruits frais de saison 9 €

● Dessert de la ballade de la semaine 11 €

Prix nets TTC – service compris – Carte des allergènes à disposition