

MENU FÊTE DES MÈRES
DIMANCHE 26 MAI 2019



Amuses bouche

Carpaccio de magret fumé maison, purée de pois chiche au cumin et copeaux de foie gras

Ou

Salade fraîcheur de ouassous aux fruits exotiques, marlin fumé maison et vinaigrette passion

Filet de Loup Caraïbes de la ferme aquacole de Pointe Noire, pesto de céleri pays & ratatouille de giromon

Ou

Filet de bœuf façon Rossini (VBF) et tatin de cristophine

Lingot au chocolat et praliné, sablé noisette, caramel au beurre salé

Ou

Tiramisu à la mangue fraîche

Les plats sont « fait maison », ils sont élaborés à partir de produits bruts. Nous consulter en cas d'intolérance.

Ce menu est proposé au tarif de 59.00€ par personne
(Menu sous réserve d'approvisionnement)