

Menu déjeuner

Entrée / Plat / Dessert – 26,50 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert – 21,50 €

Plat – 17,50 €

Uniquement le midi (du lundi au vendredi) sauf jours fériés

Entrée

- Salade César, poulet croustillant, iceberg, parmesan et croûtons dorés

ou

- Rillettes de Haddock au fromage frais et moutarde à l'ancienne, pousses de roquette

Plat

- Rougail réunionnais aux saucisses fumées, riz parfumé et huile vierge aux épices douces

ou

- Filet de Lingue cuit vapeur, beurre blanc à l'estragon, vierge de carotte acidulée et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Dessert

- Crèmeux passion, mousse au litchi, pâte sucrée et meringue

ou

- Fromage blanc faisselle, crème ou coulis de fruits rouges

Les Fromages

- Fromage blanc faisselle, crème ou coulis de fruits rouges 5,50 €
- Demi Saint-Marcellin affiné, cœur de sucrose et noix 5,50 €

Les Desserts

- Mille-feuille crème pâtissière, gel framboise hibiscus, crème fouettée 8,50 €
- Baba au rhum, fraises marinées, crème fouettée 9 €
- Brownie chocolat, sésame noir et poivre de timut, crème fouettée 8,50 €
- Tranche de pastèque, fruits frais, sorbet framboise et Streusel cacao 8 €
- Finger pêche abricot, mousse vanille et nectarine fraîche 8 €
- Vacherin exotique, sorbet passion et mousse légère au citron 8 €
- Glaces et coupes glacées (demander la carte des glaces)
- Café gourmand 8,50 €
- Thé / Infusion gourmand 9,50 €
- Digestif gourmand 11,50 €

Boissons chaudes

- Espresso / décaféiné 2,20 €
- Double espresso / Capuccino 4,20 €
- Thé vert, thé noir, infusion verveine, tilleul 3 €