

MISE EN BOUCHE

ACRAS 4.50€

Cod fritters

ENTREES

DUO DE BOUDIN 11.00€

Stuffing with white and black blood sausage

VELOUTE DE SAISON & SA CHIQUETAILLE DE MORUE 10.00€

Seasonal cream soup and its codfish Chiquetaille

TERRINE DE LAMBI 16.00€

Conch terrine

CASSOLETTE DE CHATROU 15.00€

Octopus with sweet chili and green pepper

PLATS

DUO ½ LANGOUSTE/OUASSOUS 45.00€

Duo half lobster / ouassous

FRICASSEE DE OUASSOUS AU RHUM VIEUX 30.00€

Ouassous fricassée with coconut milk

DAURADE DANS SA FEUILLE DE NORI SAUCE MANDJA 23.00€

Sea bream in nori leaf with mandja sauce

ASSIETTE VEGETALIENNE 20.00€

Rice, vegetables, seed

JAMBONNEAU AU MIEL 27.00€

Knuckle of ham with honey

ENTRECOTE RACE CHAROLAISE GRILLEE 30.00€

Grilled rib steak creole sauce (Charolaise breed)

AIGUILLETES DE CANARD AU CAMEL D'ANANAS & POIVRE VERT 23.00€

Duck tenderloins with pineapple caramel and green pepper

DESSERTS

COUPE POPY 9.50€

3 scoops of sorbet with cyther plum, mango and acerola flavor

CRÈME BRULEE 9.50€

Crème brûlée

TARTE TATIN A L'ANANAS 13.00€

(Tarte à commander SVP dès le début de la commande)

Pineapple tart tatin (to order at the beginning of the meal)

TARTE FINE A LA BANANE 12.00€

(Tarte fine à commander SVP dès le début de la commande)

Minute thin banana tart (to order at the beginning of the meal)

MENU ENFANT 12.00€

Children's menu