



# Menu de la Fête des Mères

## Fraicheur Marine

- THON GINGEMBRE, CHOU POMMÉ  
Tartelette noire d'encre,  
chou pommé d'ici en marinade instantanée,  
thon mariné au gingembre, gel de kumquats fermentés

## Entrée Terre

- BŒUF BOUCANÉ, CHRISTOPHINE, MANGUE VERTE  
Croustillant de filet de bœuf boucané à l'ancienne,  
velours de christophine et feuilles de moringa,  
salade de mangue verte,  
jus de bœuf boucané au thym-bois

Ou

## Entrée Mer

- PÂTÉ EN POT LAMBI  
Une nouvelle version du pâté en pot au lambi :  
du chaud, du froid, qui croustille, pain aux piments doux toasté

## Plat

- PINTADE, LANGOUSTE  
Suprême de pintade fermière d'ici rôti sur peau,  
patate douce et langouste,  
légumes de saison en textures,  
jus d'une fricassée de langouste à l'estragon péyi

Ou

- LOUP DE MER, PALOURDES, COCHON SALÉ  
Dos de loup des Caraïbes grillé sur peau,  
condiment de palourdes d'ici  
et cochon salé boucané, légumes au pluriel,  
jus de viande aux piments doux

## Dessert

- BASSIGNAC, ABRICOTS PÉYI,  
CHOCOLAT NOIR D'OTANTIK  
& CHOCOLAT BLANC  
Douceur abricot péyi et chocolat blanc au basilic,  
crunchy chocolat noir, sorbet mango bassignac

Pour accompagner le dessert

Un kir royal aux fleurs d'atoumo,  
Champagne **MOËT & CHANDON**

95€

50%  
à la Réservation

Restaurant-Traiteur

Carte Blanche  
by Harold

Domaine Château Gaillard  
97229 Les Trois-îlets  
Tél. 05 96 97 43 86