

# La RÉUNION

## Le Cabillaud en mosaïque

et câpres sauce pomelo-chorizo

34.-

## Les Huitres chaudes,

fondue de poireaux et sabayon tosazu

36.-

## Le Thon Tataki en carpaccio,

mangue verte épicée et sorbet concombre-wasabi

36.-

## L'Artichaut en texture,

mousse de sarrasin, condiment citron confit et coriandre

31.-

## Le Lieu Jaune en ballotine

aux carottes, farce de crevette et chou kale

55.-

## Le Poulpe grillé au barbecue,

risotto de pomme de terre, siphon safran et gelée gochujang

63.-

## Le Carré d'Agneau parfumé à la menthe,

jus court, haricot, et purée d'artichaut

63.-

## Le Quasi de Veau cuit à basse température,

fregula sarda, côtes de blettes et condiment piment

54.-

## Les Falafels frits,

fenouil confit, purée de maïs et pesto à l'ail des ours

42.-

## Suggestion :

### Le Tomahawk au kamado à partager,

pommes paille et légumes de saison sauce barbecue

170.-/kilo

(Maturé 45 jours par la boucherie des Cèdres)

## L'Éclair au chocolat et caramel,

sorbet citron vert et shizo

20.-

## L'Entremet chocolat noix de pécan,

sorbet poire safran

19.-

## La Tartelette fleur de pomme et cassis,

sorbet betterave

19.-

## Le Soufflé chocolat,

crème glacée à l'anis

20.-

TVA 8.1% incluse

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande.

à la carte du soir