

La RÉUNION

L'Équipe de la Réunion est heureuse de vous proposer
un menu à thème autour des fruits de mer et du poivre

TOUS LES SOIRS DU 20 MAI AU 31 MAI 2025
ET LE MIDI SUR RESERVATION

Amuse-bouche surprise

*Cannelloni de crevette Black Tiger,
araignée de mer aux agrumes et poivre de Timut*

*Tartare de langoustines aux fraises et fenouil
aux baies roses*

*Encornet farci aux poivrons fumés,
espuma d'asperges et poivre de Madagascar*

*Homard rôti, jus corsé aux crustacés,
gnocchis de patate douce et poivre Sarawak*

*Fromage de chèvre fermier aux paillettes d'algues
et poivre vert*

*Sorbet fraise rhubarbe
et meringue aux poivres de Tasmanie*

*Sablé crackers aux deux chocolats cacahuètes,
poivre de Sichuan et sorbet banane*

Menu 135 Francs

Dégustation de 5 vins : 50 Francs

TVA 8.1% incluse

Nous vous proposons, volontiers, des plats végétariens
ainsi que des mets sans gluten et/ou sans lactose

RESTAURANT LA RÉUNION

2 Chemin Sous-Balme, 1255 Veyrier

022.784.07.98

Menu Les Fruits de Mer et Le Poivre