

La RÉUNION

Les Asperges vertes,

ravigote kiwi, oeuf mollet panko et espuma aux herbes. 34.-

La Daurade en tartare,

à la fraise et fenouil, baies roses. 36.-

Le Poulpe et la Tomate en carpaccio,

sorbet Granny Smith-basilic 36.-

Le Petit Pois et la Menthe en gaspacho,

mousse burrata et tuile à la pistache 31.-

Le Bar Sauvage en croûte d'herbes,

mosaïque d'asperges, polenta croustillante et sauce kimchi 61.-

Le Homard Bleu rôti,

mousse Aji Amarillo, fèves sautées et maïs, bisque à la sauge 65.-

Le Lapin en médaillons au jambon cru,

abricots et pistaches, arancini d'épeautre et condiment ail noir 58.-

Le Suprême de Volaille farci aux morilles,

écrasé de rattes, courgettes et jus de volaille au Savagnin 54.-

L' Aubergine confite,

labneh aux dattes, feta, salsa de grenade et noix 42.-

Suggestion :

Le T-Bone au kamado à partager,

aubergines frites et légumes de saison sauce Guasacaca 155.-/kilo
(Maturé 45 jours par la boucherie des Cèdres)

L'Assiette de Fromages d'ici et d'ailleurs

18.-

Le Nougat glacé aux fruits secs

et mousse à la pistache 20.-

Le Baba rhubarbe cardamome,

crème mascarpone à la vanille, sorbet citron et thé noir 19.-

La Tartelette fraises et tomates confites

poivre de Timut et sorbet fraise hibiscus 19.-

La Charlotte au chocolat et fève de Tonka

crème glacée Tevenn 20.-

à la carte du soir