

L'Équipe de la Réunion est heureuse de vous proposer un menu dégustation de saison

Amuse-bouche surprise

Tartare de tomate et fraise, gel basilic, crème de chèvre frais, pistaches, sorbet tomate

Vitello tonnato, sauce miso, ail, condiment citron

Turbot confit, siphon hollandaise, petit pois, grenaille, huile de feuille de figuier

Canette laquée, poivron rouge, framboise, purée de patate douce, sucrine braisée

Assiette de fromages (supplément de 7 francs)

Madeleine au chocolat et sorbet coco en pré-dessert

Mousse à la vanille, abricot, et pêche, crème glacée au romarin

Menu complet 125 Francs

Menu sans le Vitello II8 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

