

Réveillon de Noël

Le Banc de l'Écailler

Huîtres, crevettes roses & palourdes

Le Buffet des Entrées

Salade de chou coco, vinaigrette au fruit de la passion

Cuillère de tartare de thon à la mangue

Ballotine de foie gras maison & confiture de figue

Salade piémontaise au magret de canard & à l'huile de truffe

Mini blinis au marlin fumé & crème citronnée à l'aneth

Terrine de canard & magret fumé

Salade de gambas acidulées aux agrumes

Carpaccio d'espadon, vierge d'île Intense

Assortiment de dips & légumes frais

Le Buffet des Plats chauds

Dinde de Noël rôtie, sauce aux morilles & éclats de marrons

Filet de cerf rôti & foie gras poêlé façon Rossini, sauce Marchand de vin

Duo de noix de saint-jacques & filet de bar, fondue de poireaux & légumes racines, sauce vanille combava

Pavé de saumon mariné au miso, laqué au miel & soja

Accompagnements

Mille-feuille de pommes de terre au lait de coco

Légumes rôtis au miel & au thym

Mousseline de céleri au beurre noisette

Riz jasmin

Palette de rougails maison

Le Plateau de Fromages

Brie, Cap Noir, Piton Maïdo & Chèvre de Takamaka

Le Buffet des desserts

Bûche de Noël au chocolat & noisette

Bûche exotique coco, mangue & passion

Biscuits traditionnels de Noël : sablés, truffes au chocolat & petits fours

Entremet au letchi parfumé à la rose

Arc-en-ciel de macarons

Oranges, cocos & citrons givrés

Cascade de fruits exotiques