MENU

LE BANC DE L'ÉCAILLER

⋆Huîtres, crevettes roses, crevettes grises, bulots

LE BUFFET DES ENTRÉES

⋆Salade niçoise revisitée au tataki de saumon
vinaigrette sésame-yuzu

⋆Salade de chou coco
vinaigrette de canne à sucre

⋆Salade César revisitée à la créole
sarcive de volaille, fromage coco le mort et sauce César au combava

⋆Ballotine de foie gras
insert ananas et pâte de tamarin marinée au vin de Cilaos

⋆Assortiment de terrines festives

⋆Plateau de dips de légumes et ses sauces variées

⋆Tartare de thon, perles de passion et chimichurri

⋆Mini-chou farci avec sa duxelles de champignons

⋆Mini-bouchée d'achard de légumes et boudin blanc
pickles d'oignon rouge

⋆Mini-blini de saumon fumé
aneth et zeste de combava

⋆Plateau de la mer glacée
huîtres, crevettes roses, bulots, bigorneaux

Plateau de fromages péi : Cap Noir | Piton Maïdo | Chèvre de Takamaka

LE BUFFET DES PLATS CHAUDS

⋆Chapon rôti au four
beurre blanc au vin jaune et cèpes

⋆Magret de canard cuit à basse température et snacké au brasero
jus au letchi et poivre de Sichuan

⋆Filet de truite entier en croûte d'herbes péi
jus de crustacés au gingembre frais

⋆Filet d'ombrine rôti, poireaux fondants
sauce beurre blanc, tomate arbus et combava

Les garnitures : Riz | Lentilles | Gratin de légumes oubliés au fromage péi
Purée de patates douces oranges, à la vanille et au lait de coco | Brèdes
Légumes rôtis au beurre noisette | Chouchou butternut
Palette de rougails

LE BUFFET DES DESSERTS

⋆Bûche au chocolat noir, vanille de Bourbon et noisette

⋆Bûche exotique au goyavier

⋆Verrine de chocolat, caramel, café
noix de pécan caramélisées

⋆Verrine de mousse letchi - framboise

⋆Pavlova à l'ananas rôti
citron vert et chantilly à la vanille

⋆Mignardises de Noël

⋆Ribambelle de macarons de Noël

⋆Farandole de fruits frais

Menu sous réserve de modification selon les approvisionnements.