MENU

BANC DE L'ÉCAILLER

Crevettes roses, crevettes grises, huîtres, bulots

BUFFET DES PLATS FROIDS

Ballotine de foie gras au champagne et cognac
insert mangue - vanille
Camarons croustillants en verrine
mayonnaise, combava et piment doux
Saumon gravlax au rhum arrangé
zeste de citron péi
Assortiment de terrines festives
Salade de crabe
tomates cerises, avocat et zeste de mandarine
Assortiment de sushis et makis
Mini-tartelettes de noix de Saint-Jacques
fondue de brèdes
Mini-burgers de canard confit
Croque-monsieur béchamel
à l'huile de truffe
Salade de palmiste
vinaigrette à la passion, miel et citron vert
Plateau de dips de légumes
sauces variées
Plateau de la mer glacée
huîtres, crevettes roses, bulots, moules gratinées

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

BUFFET DES PLATS CHAUDS

Médaillon de veau façon Rossini
jus au vin rouge, baies roses et poivre de Timut
Suprême de pintade farci aux girolles
jus à l'huile de truffe et brisures de truffe
Pavé de légine
beurre blanc au champagne et citron vert caviar péi
Carry de langouste
vanille de Bourbon et zeste de combava

Les accompagnements : Riz | Grain | Pressé de tian de légumes au vieux parmesa
Gratin de palmiste | Gnocchis sautées au beurre blanc

BUFFET DES DESSERTS

Entremets cacahuète façon trompe-l'oeil
Entremets tapis rouge
Entremets forêt verte à la pistache
Chou craquelin : crème vanille, citron et basilic
Paris-Brest au café Bourbon pointu
Vacherin en verrine : coco et ananas
Farandole de fruits frais
Mini-baba au rhum arrangé péi
Assortiment de macarons

Menu sous réserve de modification selon les approvisionnements.