

Le Cocktail au Champagne  
et ses Patiences  
Tempura d'Huitres n°3  
Condiment Gingembre  
Citron Confit  
Velouté de Manioc  
Cuit à l'Eau de Coco

\*\*\*

Cube de Foie Gras Enrobé  
de Grué Cacao  
Compotée de Papaye  
à la Muscade

\*\*\*

La Queue de Cigale de Mer  
Confite au Bois d'Inde  
Emulsion de Combawa  
Christophines Grillées

\*\*\*

La Fraîcheur Sorbet  
Basilic Citron Vert  
Rhum Blanc Neisson Bio 52,5°

\*\*\*

Suprême de Pigeon  
Cuit Basse Température  
Jus Corsé  
Raviole de Giraumon  
et Morilles Rôties

\*\*\*

Dôme au Coco  
Gelée de Griottes au Gingembre

\*\*\*

Café & Mignardises

\*\*\*

Champagne  
1 bouteille pour 2 personnes



BONNE  
ANNÉE!



REVEILLON  
DE LA ST SYLVESTRE

31 DÉCEMBRE 2018

ANIMATION MUSICALE  
DJ PHARAON

Tarifs :

**160€**/Adulte  
Eau Minérale, Vins fins à discrétion

KARIBEA  
VALMENIERE HOTEL  
\*\*\*

Dîner au restaurant Le Dôme  
servi à 20h30

4 avenue des Arawaks  
Fort de France 97200

Réservation par mail :

[commercial-valmeniere@karibeahotel.com](mailto:commercial-valmeniere@karibeahotel.com)

par Tél. :

+596 596 75 75 75