

Menu Saint-Valentin – Entre Paris & les Caraïbes

Mises en bouche *choisir entre*

Gougère créole ♡

Chèvre frais, citron vert et thym

Huîtres froides, mignonette créole aux framboises

Vinaigre de vin rouge, échalotes et piment habanero



Huîtres gratinées

Poireaux fondants, vin blanc et comté

Entrées *choisir entre*

Soupe à l'oignon au rhum Zacapa ♡

Oignons longuement confits, bouillon corsé et gratinée au fromage

Accras de morue noire 🍷

Façon crab cake, mayonnaise au tarama d'oeufs de poisson, citron et huile d'olive

Rillettes de pintade 🍷

Baguette maison à la banane plantain, noix de coco marinées

Main Courses *choisir entre*

Blanquette de vivaneau

Riz créole au safran et petits pois, oignons grelots glacés, carottes fanes rôties. *Option végétarienne : Champignons croustillants.*

Filet mignon de boeuf, salsa Criolla 🍷

Os à moelle, pommes duchesse caribéennes et jus réduit

Saint-Jacques poêlées 🍷

Purée de joumou montée au beurre, pois mange-tout pochés

Desserts *choisir entre*

Tarte au citron confit ♡

Dôme au chocolat flambé et à la chartreuse

Éclair corossol & café ♡

Crème pâtissière au café, coeur de corossol, pâte à choux