

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 jounou 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, cœur de corossol, pâte à choux

