LUNDI 7 SEPTEMBRE

Dîner des Chefs

Kevene Marimoutou et Claude Pothin

AMUSES-BOUCHES

Sosso maïs, morue et rougail tomate au combava

Rougail chevaquine et gratons, émulsion de gratin de chouchou, pickles de gingembre et chips de riz soufflé

Cromesquis de civet de canard et foie gras, gel au vin de Cilaos et samoussa aux brèdes chouchou et saucisse frite

ENTRÉE

Moules en carry, gel marinière, pickles de gros piment, citron caviar, siphon de lentilles de Cilaos et riz soufflé

POISSON

Truite confite dans le gras de cochon noir puis brûlée au chalumeau, mousseline patate douce, maki de palmiste, rougail mangue verte et tomate arbuste pimenté et jus corsé au fruit de la passion

VIANDE

Demi-pigeon fermier de la famille Roch : le suprême cuit sur le coffre, la cuisse confite au caloupilé et cotto milli, farce à gratin foisonnée au foie gras, petits pois et sucrine pays cuisinés au boucané, jus de pigeon au caloupilé

DESSERT

L'interprétation du Bourbon pointu par Bérénice

19h30 — Yasmine en concert

PAR PERSONNE
130 €

Dont 40 € reversés à l'association Kéré.

Pour toute information sur les allergènes présents dans nos plats, adressez-vous à notre personnel de salle.

Prix nets en euros, TTC, service compris.