



mars  
2019



menu **du Pêcheur**  
et 1 dessert



menu **de la Baie**  
et 1 dessert



**l'ensemble du Menu**  
servi à tous les convives

Mises en bouche



**La pêche de la Baie,**

Coquilles Saint Jacques justes saisies au curry madras, sommités de choux fleurs, coques, huile de Cameline.



**L'Ormeau,**

Ormeau rôti et carottes acidulées ; jus : orange, carotte et cardamome.



**Le Pesked,**

Poisson de ligne, légumes de potée, farz noir, bouillon, et cresson sauvage.

**Le Pigeon,**

Pigeon rôti, pain grillé au foie gras, pleurotes et endives de pleine terre.

**Le Citron,**

Tout en variation : sablé gingembre, citron de menton, thym citron, citron caviar et meringue citron vert.

**Dessert des îles,**

Gâteau de riz soufflé au caramel beurre salé, mangue et passion, brochette de fruits exotiques au rhum.

**Le café,**

Crème mascarpone au café, gavottes, biscuit au blé noir, guimauve et sorbet au Kalua.

Gourmandises