

FORMULE A 60,00 €

APERITIF

Planteur, ti-punch, pétillant, jus, soft,  
mini canapés salés, accras de poisson

ENTREES

Rouleaux de printemps à l'antillaise, vinaigrette  
Cannelloni de poisson frais, vinaigrette ail et passion  
Carpaccio fraîcheur ananas-kiwi, queues de ouassous rôties et agrumes  
Bœuf froid local et sa brunoise de concombre mariné au soja et  
citron vert, petite jardinière de légumes croquants et fruits secs

PLATS

Pavé de dorade, chips d'igname, crémeux exotique à la liqueur de  
muscade, fine ratatouille créole et jus d'arêtes au vin rouge  
Magret de canard rôti façon Rossini et son escalope de foie juste saisie,  
mousseline de patate douce au paprika doux, sauce maracudja  
Côtelettes d'agneau sucré-salé miel de Guadeloupe, amandes torréfiées,  
tomate aux herbes fraîches et patate douce rôties  
Pintade locale rôtie, sauce vin blanc et rhum,  
jardinière de légumes et racines pays

DESSERTS

Verrine d'ananas caramélisé, spéculoos,  
chantilly maison au sirop de batterie  
Cœur coulant chocolat  
Salade de fruits frais

BOISSONS COMPRISES

Eaux plates et pétillantes, vins, café

---

Tous nos tarifs sont affichés en TTC service compris (0102-3006/2020)

---