

MENU GOURMET EN 4 SERVICES

POUR COMMENCER

un assortiment de trois bouchées servis à chaque convive

RÖSTI DE PATATE DOUCE & GUACAMOLE

Rösti croustillant de patate douce, garni de notre guacamole maison.

LABNEH & COURGETTE GRILLÉE

Accompagnés de citron rôti, d'huile d'olive infusée à la menthe, de maïs grillé, de pistaches et de crostini croustillants.

TATIN DE TOMATES & ÉCHALOTES

Tarte salée aux tomates anciennes, échalotes caramélisées et herbes fraîches.

TRIOLOGIE D'ENTRÉES

un assortiment de trois petits plats, servis à chaque convive

GRAVLAX DE THON MAISON

Thon mariné par nos soins, pomme verte croquante et d'une sauce crémeuse aux herbes.

POULET JERK DES CARAÏBES & MANGUE

Poulet aux épices jerk, mangue fraîche et notre mayonnaise Colombo maison.

MOUSSE DE POIVRON JAUNE RÔTI & RICOTTA FOUETTÉE

Mousse de poivron jaune rôti, ricotta fouettée et chapelure panko crouillante à l'ail.

MENU ENFANT

Les mêmes amuse-bouches ou chips et fruits.

Les mêmes entrées (ou sans entrée).

Mac & Cheese maison accompagné de poulet grillé.

Les mêmes desserts ou une glace.

PLATS

au choix

DEMI-LANGOUSTE BBQ DES CARAÏBES

Servie avec notre beurre créole maison, de l'ail rôti, des herbes locales et un filet de citron vert.

TOMAHAWK GRILLÉ

POUR 2 PERSONNES

Accompagné de notre chimichurri maison, généreusement parfumé aux herbes fraîches.

**pour une seule personne, un supplément de 30 € sera appliqué*

CEVICHE DE WAHOO & PASSION

Thon frais local mariné au citron vert et au fruit de la passion, accompagné d'oignon rouge, de poivrons, de concombre, de lait de coco, de maïs croustillant et d'une pointe de piment.

CEVICHE DU JARDIN TROPICAL

Patate douce, mangue, poivrons, concombre et oignon rouge, assaisonnés de lait de coco et d'agrumes, parsemés de maïs croustillant et relevés d'une pointe de piment.

ACCOMPAGNEMENTS

les deux sont servis avec votre plat principal

SALADE AUX HERBES DU JARDIN

Salade fraîche émincée aux herbes du jardin, assaisonnée de notre vinaigrette maison.

GRATIN DORÉ AUX DEUX POMMES DE TERRE

Deux variétés de pommes de terre montées en couches, gratinées au four, fondantes à cœur.

DESSERTS

au choix

CRÉMEUX AU CHOCOLAT NOIR & CAMEL AU RHUM

Sous un lit de crumble au chocolat & de caramel au beurre salé infusé au rhum des Caraïbes.

CHEESECAKE MANGUE & FRUIT DE LA PASSION

Cheesecake onctueux à la mangue et à la passion, surmonté d'un crumble pistache - coco.

INFORMATIONS ALIMENTAIRES

 Vegan  Végétarien  Poisson  Crustacé  Laitage  Gluten  Noix  Sans gluten  Sans laitage

