MENU GOURMET EN 4 SERVICES

MENUS

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.

TRILOGIE 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 croustillante 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 POISSON & PASSION
Poisson 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 & CARAMEL 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*