



Menu Mazurka

Déjeuner ou dîner – Servi à l'assiette

Entrées

- Gratin de langouste & christophines, salade folle & vinaigrette de sésame
- Carpaccio de vivaneau & crème aigrette au citron vert
- Foie gras en terrine, chutney de giraumon et son mesclun de salade
- Carpaccio de Tazar et foie gras frais, copeaux de parmesan et huile de truffe



Plats

- Dos de dorade farcie au maracuja, purée de patate douce, poêlée de christophines au lard pays
- Selle d'agneau rôtie, pomme paillason de madère, mousseline de ti figue & jus de foie gras
- Filet de bœuf en cuisson douce, croquettes d'igname, purée de carottes au basilic pays & jus des sucs au vin de bourgogne
- Mignon de veau farci aux morilles et piment doux, purée d'igname au boudin créole & petit ragout aux morilles

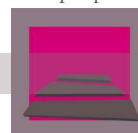


Desserts

- Profiteroles au chocolat Antillais
- Moelleux & chocolat fudge, verrine de vanille
- Tourment d'amour, fruits frais et sauce chodo
- Tiramisu au cacao pays

55€ par personne

Entrée, plat et dessert identique pour l'ensemble du groupe



La Créole
Beach Hotel & Spa