

# Nos Suppléments

## Entrées +3€

Terrine de vivaneau, queues d'ouassous, sa salade folle et vinaigrette de bisque

Bavarois glace de concombre, salade de tomate à l'huile vierge et son sauté de jambon au rhum vieux

Foie gras & mi cuit de thon rouge accompagné de purée de tamarin & salade folle

Gaspacho créole, brochettes d'ouassous et garniture des Antilles



## Plats +7€

Mignon de veau, purée de giraumon et patate douce façon pont neuf, mousseline au basilic pays

Filet de bœuf à la broche aux épices créoles, mousseline de Ti figue, tomate rôti, croquette d'igname & sauce chien bisquée

Magret de canard rôti, tomate farci au cochon pays, boulette de malanga & jus de cerise pays

Pavé de dorade, mousseline de pois d'angole, crouton de brioche et son émulsion de vanille safran



## Desserts +4€

Moelleux au chocolat fudge, verrine de vanille

Crèmeux de chocolat blanc, ananas confit & son espuma de mascarpone

Biscuit Joconde cœur de caramel salé & sorbet citron vert

Biscuit cacao, mousse au chocolat blanc, cœur caramel et coulis de fruits pays

