

TROPICAL *chic*

31.12.2022

Pièces Apéritives

Mousse de foie gras au Cognac
Cake du chef au jambon de Parme
Mini burgers au poulet ou au bœuf Black Angus
Cassolette de cabillaud
Tortillas

Entrées

Terrine de foie gras mi-cuit, pain d'épice à l'Ylang-Ylang
Huîtres et vinaigrette en trois façons : échalotes, exotique et asiatique
Pyramide de crevettes Black Tiger, sauce aux herbes fraîches
Noix de Saint-Jacques à la plancha flambées au rhum ambré et miel de Tan Rouge
Gravlax de Saumon Oro King, espuma de pitaya et citron vert
Pressé de canard à l'orange sanguine
Salade de palmiste royale, vinaigrette au jus de canne à sucre
Salade fraîcheur du nouvel an à la capucine

Plats chauds

Chapon à la farce créole, jus aux morilles
Cuissot de chevreuil sauce grand veneur
Filet de loup en basse température, émulsion de cresson et violette
Carry de langouste à la créole
Riz rouge de Camargue, noisettes grillées
Mini légumes glacés au Galabé
Haricots rouges de Marla
Pommes de terre farcies aux champignons de saison, parfumées au Géranium

Plateaux de fromages et pains spéciaux du fournil

Desserts

Croques en bouche du chef
Macarons
Cascade de fruits de saison
Déclinaison de pâtés créoles
Finger vanille chocolat et caramel
Versaillais aux trois chocolats
Chemin de fer Dakatine
Miroir mangue José et passion