

Menu du 24 décembre

Amuse-Bouche

Dos de thon rouge mi-cuit, robe aux herbes du jardin et marmelade de mangues carottes

Entrée

Plaisir doux au canard vanillé en terrine

Poisson

Filet de vivaneau rôti à la fleur de sel de Saint-Leu, crumble parfumé au combava peï, accordéon de pommes de terre, réduction au safran caloupilé et petits légumes

OU

Viande

Médaille de chapon glacé au miel des forêts subtilement poivré, polenta nuancée à la truffe patates douces confites en croûte de sésame, jus corsé

Dessert

Bûche à la mangue et parfumée à la vanille, insert letchi au goût léger de gingembre

85 € TTC
/ ADULTE
40 € TTC
/ ENFANT

MENU HORS BOISSONS - ANIMATION MUSCIALE DE 20H À 23H

RÉSERVATION AU 0262 02 60 60



LE GRAND BLEU