



Week-end de la fête des mères

SAMEDI 25 MAI

19H15

*Buffet spécial et
animation musicale avec
DJ MAT*

**Restaurant le
Papayer**

48€ ADULTES

18€ ENFANTS

Cocktail « Mama Mia ! » offert aux mamans

DIMANCHE 26 MAI

12H00

*Déjeuner grillades à la
carte et animation
musicale avec Sax Pirate*

**Restaurant la Case
Vanille**

TARIFS À LA CARTE.



Menu du week-end de la fête des mères

Samedi 25 mai 2024 à partir de 19h15

Les entrées

Cappuccino de butternut et son crémeux au chèvre frais
Cheesecake de betterave et tomates cerises confites
Daurade marinée à l'huile fumée, sauce vierge au citron caviar
Effeillé de magret séché à la poudre de kaloupilé et poivrons confits
Fraîcheur d'asperges et radis aux crevettes, vinaigrette à la Dodo Pei
Salade parmentier de patate douce au poulet fumé
Crème brûlée de citrouille au parmesan
Salade verte et jeunes pousses

Les plats

Agneau façon méchoui et couscous de légumes
Ballotine de poulet, jus corsé de volaille au Rhum vieux
Filet de rouge snacké, bouillon de tisane de la Réunion
Pavé de thon rouge à la plancha sauce, au goyavier

Riz sauvage façon pilaf, gratin de pommes en l'air, légumes
confits et haricots blancs

Les desserts

Croustillant de pistache et chocolat
Entremet à la rose, insert à la framboise et financier aux noisettes
Tiramisu à la vanille et à la fraise
Charlotte à la mangue et au coco
Tarte au citron et framboise meringuée
Salade de fruits frais
Sélection de glaces artisanales

*Les plats proposés peuvent varier en fonction de l'approvisionnement et de l'heure d'arrivée.

Prix net TTC.

Menu de la fête des mères

Dimanche 26 mai 2024 à partir de 12h

Les entrées

- Sashimi de thon sauce miel et gingembre 12€
Demi Camembert pané, salade, jambon Serrano, carottes, concombre, courgettes et noix de cajou 16€
Foie Gras de canard et perles saveurs (ou chutney papaye) 18€
Salade de zourite, salade, tomates, herbes de Provence, carottes, oignons jaunes, concombre, coriandre et sauce aigre-douce 14€

Les plats

- Filet de légine 28€
Poêlée de crevettes flambées à l'anis 27€
*Duo de tartare de thon et saumon 24€

Les grillades

- *Brochettes de kangourou 21€
Magret au barbecue 28€
*Brochettes d'espadon 23€
*Côtelettes d'agneau 24€

2 garnitures au choix

Riz, grain, salade, frites, légumes glacés, gratin dauphinois

1 sauce au choix

Porto, béarnaise, poivre vert, combava



Menu marmaille 14€

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS

- 1 Plat** : coquillettes jambon et gruyère, poulet panko ou poisson
1 Dessert : salade de fruits ou boule de glace
1 Boisson : eau de source, soda ou Oasis tropical

Les desserts

- Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat chaud 12€
Fondant au chocolat et sorbet mangue 11€
*Glaces artisanales 2€ (la boule)
(MANGUE/COCO/CITRON/VANILLE/CHOCOLAT/ PISTACHE)
*Salade de fruits frais 9€
Banana split 12€

*Les plats proposés peuvent varier en fonction de l'approvisionnement. Prix net TTC.

Les plats et les desserts marqués d'un astérisque () sont inclus dans l'offre journée détente. Pour tout autre plat, un supplément de 6€ sera appliqué et pour tout autre dessert, un supplément de 4€ sera ajouté.