

# Menu de Noël

## Entrées froides

Mille-feuille croustillant à la mousse de foie gras 2 900 F  
Langouste à la mayonnaise (400 g) 4 950 F ½ huîtres de  
Dumbea, sauce à l'échalotes  
et son pain de seigle. 3 600 F

## Entré échaude

Profiteroles aux crevettes et sa crème d'ail,  
parfumée au pastis 2 500 F

## Poissons

Filet de rouget, poire poêlée aux gingembres 3 350 F  
(Riz et sa farandole de petits légumes).  
Filet de Perroquet aux couleurs de l'Automne  
( Patate douce) 3 400 F

## Menu enfant à 2 600 F

Brochettes de poulet, sauce ketchup (Frites )  
Coupe glacée ou Bûche de Noël au chocolat  
Coca ou Fanta

## Plats cuisinés

Magret de canard (250g) sauce aux fleurs d'hibiscus du pays 3 750 F  
(Patate Douce et épinards frais)  
Brochettes de crevettes aux épinards frais et Duo de Riz 3 500 F

## Grillades

Noix d'entrecôte et sa sauce au cognac 3 950 F (Salade et Noisettes  
d'igname).  
Côte de bœuf (400g) au beurre mirepoix 4 550 F  
(Frites de P.de terre et légumes champêtres )

## Desserts

Bûche de Noël (moka ou chocolat ) maison 1 250 F  
Coupe Bethléem (sorbet letchis, Glace mangue ,  
fruits secs, liqueur de Niaouli 1 300 F  
Bavarois aux deux chocolats 1 350 F