

ESCAPADE DU CHEF

DÉJEUNER ET DINER

Du Lundi au samedi midi et du jeudi au samedi soir

Le menu change tous les deux mois pour ne jamais vous lasser !

NOS ENTRÉES

- CÉVICHE DE THON AU CITRON VERT ET SÉSAMES** 12€
Pickles de légumes
- GASPACHO DE TOMATES À L'ANCIENNE** 10€
Burrata Péi à l'huile de basilic et ses croûtons à l'ail
- OEUF POCHÉ SUR NID DE CHAMPIGNONS DES BOIS** 9€
Espuma persillé et crumble façon pâté créole

NOS PLATS

- DAURADE ROYALE RÔTIE** 26€
Poêlée de légumes printanier et sa sauce vierge
- FISH & CHIPS DE LA MER ET SON AÏOLI AU MASSALÉ** 21€
Pêche panée, tempura de camarons, calamar à la Romaine, chips de pommes de terre
- SALADE PALMISTE ET ANANAS MARINÉ AU COMBAVA
GAMBAS FLAMBÉES ET BOUILLON THAÏ** 24€
- PIÈCE DU BOUCHER (250GRS ORIGINE SELON ARRIVAGE)** 28€
Frites maison et salade sauce roquefort ou poivre au choix
- TARTARE DE BOEUF FAÇON THAÏ** 24€
Duo de frites fraîches et salade
- MAGRET DE CANARD ENTIER SAUCE PORTO** 24€
Gratin dauphinois et ratatouille à la Provençale
- CARRY DU JOUR**  19€
Riz, grains et rougail
- GNOCCHIS DE PATATE DOUCE** 21€
Boucané de volaille au beurre persillé
- RISOTTO DU CHEF**  19€
(Risotto crémeux aux champignons et sa tuile au parmesan)
Salade

NOS DESSERTS MAISON

- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 10€
- MACARON AU CHOCOLAT ET MANGUE** 12€
Coulis de passion et sorbet passion
- FINANCIER AU COCO ET CITRON VERT** 10€
Chantilly mascarpone à la vanille, billes de mangue et passion, sorbet citron
- TARTE TATIN PAPAYE CONFITE** 9€
Servi tiède, caramel au beurre salé et boule vanille