



SAVEURS HIVERNALES

GERY CALPETARD & SON EQUIPE

POUR COMMENCER...

Cassolette d'écrevisses safranées,

Briochette au mélange 5 céréales

13.00€

Cœur et œufs de saumon, vinaigrette de chou pommé*,

Coulis de betterave au vinaigre de Xérès

14.00€

Croustillant de chèvre,

Truffé* miel, jambon Serrano & mélange croquant

16.00€

Foie gras de canard mi-cuit,

Dariable de radis blanc au sucre roux & coulis de « gratte-cul* » 14.00€

POUR SUIVRE...

T bone de veau blanc, grillé 450g 28.00€

Noix d'entrecôte de bœuf « Angus Aberdeen », 250g 24.00€

Cuisse de canard confite au thym frais & 5 baies 16.00€

Les accompagnements pour les viandes :

Pommes de terre rattes sautées au beurre demi-sel & fricot de légumes

Dorade royale en portefeuille,
Brunoise de légumes aux fines herbes, riz Madras* au parmesan 21.00€

Civet de zourites* façon « bol renversé »,
Riz parfumé au jasmin, œuf frit 19.00€

**CHOU POMMÉ : Le chou cabus ou chou pommé (Brassica oleracea var. capitata ou Brassica oleracea Groupe Capitata1) est une variété de chou caractérisée par une tête et un feuillage lisse. C'est une plante vivace formant une rosette de feuilles, de 30 à 60 cm de haut et de large.*

**GRATTE-CUL : Le cynorhodon ou cynorrhodon1 est, sur le plan botanique, le faux-fruit provenant de la transformation du conceptacle floral du rosier et de l'égantier, et plus généralement des plantes du genre Rosa, de la famille des Rosacées. Les fruits proprement dits des rosiers sont en fait les akènes situés à l'intérieur. Cynorhodons d'un églantier. Le cynorhodon est appelé vulgairement « gratte-cul », car il fournit du poil à gratter. Le cynorhodon est parfois aussi appelé « gousson ».*

**RIZ MADRAS : Se prépare sur la base d'un riz pilaf, beurrer en fin de cuisson après avoir ajouté une brunoise d'ananas et du parmesan.*

**CIVET DE ZOURITES : C'est l'un des mets emblématiques de la cuisine réunionnaise. Ce civet est élaboré à base de zourites (petits poulpes), de vin rouge, d'épices et d'aromates.*

**TRUFFE : Truffe de Chine. Les truffes chinoises regroupent les espèces Tuber himalayense, Tuber indicum et Tuber sinense. Leur origine géographique se situe en Chine et plus particulièrement dans les contreforts de l'Himalaya, au sud du Sichuan et au nord du Yunnan.*

DOUCEURS SUCRÉES ...

Verrine vanille & framboise	8.00€
Parfait glacé chocolat & sa sauce caramel	8.00€
Tartelette citron	8.00€
Crumble pomme & cannelle	8.00€

MENU « TI CRABE » - DE 3 À 12 ANS

Salade de saumon fumé ou assiette de charcuteries

Pièce de bœuf ou poulet ou poisson et son accompagnement

Glace vanille ou chocolat

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 8.00€

MENU COMPLET : 11.00€

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES