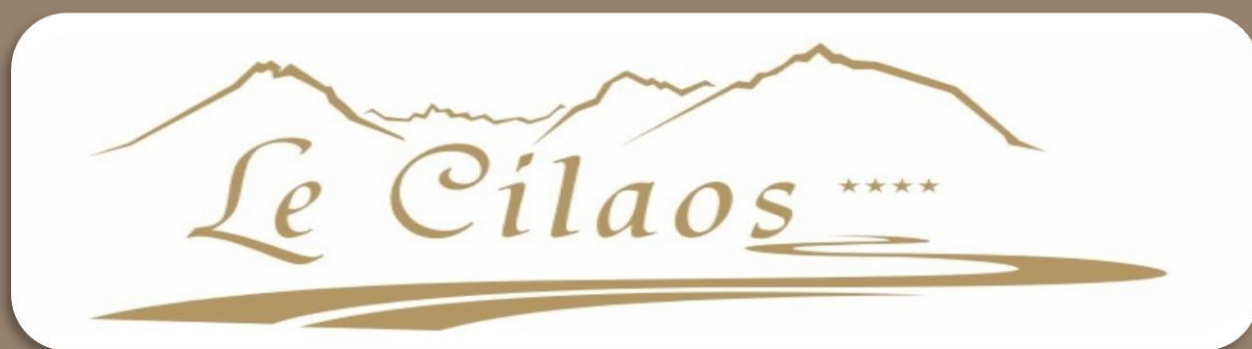


Notre Restaurant
« La Lentille des Gourmets »



Tel : 0262 31 85 85

La Lentille des Gourmets

Entrées

Caviar de Cilaos en salade aux Effluves de Truffe Noire, Oeuf de Poule Poché et Copeaux de Foie Gras	16.50€
Aumônière Croustillante aux Brèdes pays, Oignons caramélisés et Chèvre Affiné aux Noix Verdurette au Balsamique	9.50€
Assortiment de Créolités, smoothie de Rougail tomate au piment Corsé	12.00€
Boudin Créole « Tatie Jeanne » et ses Makis d'achards pointe de Gingembre Mangue	11.00€
Foie Gras Mi Cuit Mariné au Vin Doux d'ici, Chutney Bonbons Miel aux épices Douces	16.50€



La Lentille des Gourmets

Plats

Wok de Camarons, ail en Chemise et Piment d'oiseau	22.00€
Thon mi-cuit au Sésame Torréfié, écrasée de Patate Douce au Cotomilli	18.00€
Sélection du Boucher tout Simple à la Plancha Et ses Pommes à l'Ail	23.00€
Magret de Canard Rôti Doucement, ananas Victoria Saisi au Beurre Salé jus court légèrement perlé à l'huile de Noix	24.00€
La Composition Entièrement Végétale Carottes Braisées à l'eau de Cilaos, Rougail Tomate Combava	13.00€
Goujonnettes d'Espadon marinées aux Racines Lontan, Basmati au Gingembre Frit, Sauce des Hauts	16.00€



La Lentille des Gourmets

Carriis

Carri de Camarons et ses Brèdes Pays au Gingembre	24.00€
Carri d'Espadon, Gros Piment et Pointe de Combava	16.00€
Carri de Poulet , sa Daube de Chouchou au Curcuma	19.00€
Carri Canard à La Vanille Bourbon	19.00€
Carri Zandouilles Pays	14.00€
Le Cassoulet « Des Chenets »	19.00€



La Lentille des Gourmets

Desserts

Café Gourmand ou Thé Gourmand 8.50€

Carpaccio d'ananas Victoria, 8.50€

Brisure de Bonbon miel et Glace Coco

Tarte Tatin à la Papaye et sa Glace Vanille Intense 8.50€

Crème Brûlée au Gout du Jour 8,00€

Blanc Manger Coco Chocolat Blanc, 8.50€

son coulis Mangue Framboise et gingembre confit

Crémeux au Chocolat Grand Cru, 9.50€

Nem's Banane Flambée au rhum



La Lentille des Gourmets

Côté marmaille

Filet de Poisson Grillé

Ou

Poulet Croustillant

Et

Coupe de Glace (2 boules)

12,00€

