

FORT DE FRANCE

ENTRÉES

*Trio des îles (acras de morue, achard légumes, samoussa au poulet)
Rosace de tomate sur son lit de salade, mini burrata et vinaigrette parfumée au basilic
Nems créoles chiktay de poulet sauce revisitée et sa salade
Brochette de crevette, tomate cerises, concombre et sa salade*

PLÂTS

*Colombo aux émincés de poulet
Cuisse de poulet au lait de coco et piment végétarien
Ragoût de porc roussi
Saucisses rougail
Navarin de poulet
Cuisse de poulet grillé sauce chien (mars à octobre)
Pavé de saumon (suppl 4€)
Filet de daurade (suppl 4€)*

DESSERTS

*Flan coco traditionnel et pointe de caramel
Tiramisu du chef à la mangue
Duo dégustation: tiramisu de la cheffe à la mangue et sa tartelette coco maison
Brochettes d'ananas caramélisées et sa ganache au chocolat*

ACCOMPAGNEMENTS (2 AU CHOIX)

1. riz (blanc, coloré au curcuma, aux petits légumes)
2. gratin (igname, patates douce, dauphinois, banane plantain)
3. haricots rouges
4. brochettes de banane plantain
5. écrasé de pomme de terre



VERT PRÉ

ENTRÉES

Millefeuille de saumon mariné, crème de fromage frais à la roquette
Cromesquis de banane au poulet et sa compotée de tomate à la créole
Salade de mangue et ses gambas marinées aux épices de la cheffe
Samoussas de crevettes accompagnés de sa sauce épicé sur son lit de crudités

PLATS

Navarin de boeuf
Colombo de cabri
Pavé de saumon (sauce vierge ou tomates fraîches)
Suprême de volaille sauce foie gras
Court bouillon de vivaneau
Filet de daurade sauce chien

DESSERTS

Mont blanc revisité en verrine et coco frais
Panna cotta exotique et compotée d'ananas caramélisés
Trio de mignardises et café: tartelette Coco, tiramisu mangue de la cheffe
et fondant chocolat
Salade de fruits frais légèrement parfumée aux épices douces et passion

ACCOMPAGNEMENTS (2 AU CHOIX)

1. riz riz (blanc, coloré au curcuma, aux petits légumes)
2. gratin (igname, patates douce, dauphinois, banane plantain)
3. mousseline de patate douce
4. haricots rouges
5. poêlée de légumes



DIAMANT

ENTRÉES

*Dôme de saumon
Crème brûlée au foie gras et ses toast
Salade mesclun, crème d'avocat, burrata et sa vinaigrette parfumée
Tartare de crevettes, avocat, mangue et tomates cerises*

•

PLÂTS

*Souris d'agneau confite et sa sauce à la cive
Cassolette de la mer gambas et saint jacques
Filet de bar sauce chien à la passion ou compotée de tomates fraîches
Brochette de gambas sauce coco ou compotée de tomate fraîches
Filet de bœuf et son jus saveurs des îles*

•

DESSERTS

*Entremet aux framboises, coulis de passion
Fondant au chocolat coeur coulant caramel blond et chantilly
Coco gourmand et son café: verrine de crème de mont blanc, paté au coco et
verrine de fruits*

ACCOMPAGNEMENTS (2 AU CHOIX)

1. riz riz (blanc, coloré au curcuma, aux petits légumes)
2. gratin (igname, patates douce, dauphinois, banane plantain)
3. mousseline de patate douce
4. écrasé de pomme de terre
5. haricots rouges
6. poêlée de légumes



A BIENTÔT

contactez nous sur laboucheecreole.com

