

**FORT DE FRANCE  
33€**

**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

**42€**

## 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

**50€**

## 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*

## PLATS

*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

1 gratin au choix + 2 accompagnements

Gratin ( au choix ) igname / patates douce / dauphinois / banane plantain

1. riz / blanc / riz coloré / riz aux légumes

2. mousseline de patate douce

3. Haricots rouges

4. Brochette de banane plantain

5. Mousseline de patate douce



# A BIENTÔT

contactez nous sur [laboucheecreole.com](http://laboucheecreole.com)

