

# 1ER METS

RESTAURANT FAMILIAL

## ENTRÉES

LA CHÂTAIGNE 15€

Velouté de châtaignes, raviole de champignons, crème fraîche tonka

L'OEUF 15€

En meurette façon du chef

LA ST JACQUES 19€

En carpaccio, coques, agrumes et mangue, vinaigrette acidulé

LES ESCARGOTS 19€

Mitonné d'escargots, jambon persillé pané, coulis d'épinards

### ENTRÉE DU CHEF: \*\*

Langoustine et ris de veau, condiment ail noir

## PLATS

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DES LÉGUMES DE SAISON

LE COCHON 24€

Joues confites et caramel d'orange

LE BAR 24€

Filet snacké à la plancha, béarnaise citronnée

L'ENCORNET 27€

Comme une fajitas, sauce yaourt, sucrose rôtie et poivrons

LA BICHE 27€

Pavé de filet de biche aux baies de Goji

## DESSERTS

A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

LE CHOCOLAT 9€

Entremets croustillant au chocolat, caramel et cacahuètes

LE RÉUNIONNAIS 9€

Gâteau à la patate douce, ananas caramélisé et crème à la banane

LA CHÂTAIGNE 9€

En tiramisu

FROMAGES 9€

Assortiment de fromages sélectionnés par M. Gay (MOF)

**\*\* : ENTRÉE DU CHEF: SERVI UNIQUEMENT EN TANT QUE SECONDE ENTRÉE DANS LE MENU DÉGUSTATION**

**POUR LE BON DÉROULEMENT DU SERVICE, VEUILLEZ NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE.**

**NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS, ILS NÉCESSITENT UN CERTAINS TEMPS DE PRÉPARATION ET PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS À TOUT MOMENT.**

**MENU SAISON**

**37€**

**L'ŒUF OU LA CHÂTAIGNE  
ET  
LE BAR OU LE COCHON  
ET  
DESSERT AU CHOIX ,  
À ANNONCER EN DÉBUT DE REPAS**

**MENU 1ER METS**

**49€**

**ENTREE + PLAT + DESSERT**

Au choix parmi la carte

**MENU DEGUSTATION**

**57€**

**ENTREE**

**+**

**ENTREE DU CHEF**

**+**

**PLAT**

**+**

**DESSERT**

Au choix parmi la carte

**MENU PETIT GOUR'METS**

**20€**

**ENTREE + PLAT + DESSERT**

Au choix parmi la carte, servi en quantité réduite (-12 ans)