

MENUS CREOLES



Champagne offert le premier soir.

Chaque soir un apéritif différent : tapas, amuses bouches, etc. et son cocktail du jour.

Déjeuner

Diner

Jour 1

Marlin fumé et sa marinade piments
végétariens
Steak de thon au vinaigre de Maracuja
Colonel créole

Salade de rilette d'espadon
Colombo de poulet
Brochette d'ananas et de banane au rhum

Jour 2

Granité de choux fleurs à la menthe
Filet de dorade et michouia d'aubergine
Petit verre gourmand d'oranges à la menthe

Féroce d'avocats
Roulé de banane légume au jambon
Flan coco chocolat

Jour 3

Carpaccio de légumes grillés
Tourte au crabe
Mousse de corossol

Velouté de giraumon à la citronnelle
Langouste grillée et sa crème d'estragon
Gourmandise d'ananas à la vanille

Jour 4

Verrine d'avocat au pamplemousse
Emincé de lambis pané aux herbes
Smoothie banane fraise

Toastinettes de tartare de thon à la coco
Hachis parmentier de giraumon
Papillote de banane-chocolat

Jour 5

Timbale de courgettes au fromage de chèvre
Fricassée de chatrou au curcuma
Soupe au chocolat et rochers coco

Gaspacho créole
Moussaka de lambis
Gratin de kiwis, poire et copeaux de chocolat

Jour 6

Salade de papaye verte à la noix de cajou
Petite choucroute de papaye verte
Mousse au mascarpone et au citron

Tartare tomate concombre
Papillote de ouassous au rhum vieux
Profiteroles des îles

Jour 7

Feuilleté de camembert et pommes acidulées
Jambon de Noël à l'ananas
Dame blanche

Mascarpone à l'avocat et citron vert
Blanquette de veau à la vanille
Mousse de banane