

Carte des boissons

Apéritifs

Kir maison à la rose, violette, cassis	600 f
Paradise Cocktail sans alcool	400 f
Coupe de champagne St Maurice	800 f

Vins au verre 12cl

Blanc : VDP : de Gascogne HORGELUS	600 f
Rouge : AOC Graves : Les Graves de LA CLEDE	600 f

Carte des vins

Blanc : VDP : Côtes de Gascogne HORGELUS 75cl	1 900 f
Rouge : AOC Graves: Les Graves de LA CLEDE 75 cl	2 900 f
Rouge : AOC Médoc "Elixir" 75 cl	2900 f
Bière : MANTA pression	350 f

Boissons sans alcool

Coca-Cola 33cl	350 f
Eau plate 75cl Evian	450 f
Eau gazeuse 75cl San Pellegrino	450 f

Boissons chaudes

Café Malongo	300 f
Décaféiné Malongo	300 f
Infusions	250 f

Menu à 3000 Frs

Crèmeux de squash, pépites de foie gras
ou

Mousseline du lagon et Saint Jacques
samossa aux légumes

ou

Croustillant de crevettes vinaigrette aux agrumes et
salade de papaye

.....

Magret de canard sauce aux cèpes

ou

Quasi de veau rôti en basse température
et jus de thym

ou

Pavé de Mahi Mahi au sésame beurre blanc
aux fruits de la passion

Les accompagnements : Tarte au caviar d'aubergine,
Purée de patate carry, chou chine aux noix de cajou

.....

Assiette gourmande des pâtisseries

Bon Appétit !!!



LP Commercial et Hôtelier
Auguste ESCOFFIER