

Menu Bonne Soirée 70 dollars per person



Entrée

Croissant au jambon et au fromage
Croissant stuffed with ham and Cheese

Main Course

**Filet de Poisson local Mariné Sauce Créole,
Riz Basmati, Poelée de légumes**
Local Fish with Creole Sauce, Basmati Rice,
Sautéed vegetables

OR

**Poulet à la Crème et aux champignons,
Riz Basmati, Poelée de légumes**
Chicken leg cooked with a white wine creamy sauce with
Mushrooms, Basmati rice, sautéed vegetables

Dessert

Pavlova à la Fraise
Meringue, Vanilla Ice cream, strawberries
And Chantilly

**French Bread and butter will accompany
the meal**

Menu Bel Amour _80 \$ / per person



Mise en Bouche

Accras de Morue Sauce Créole

Fish Accras with Créole Sauce

Hors d'Oeuvre

Poellée de Saint-Jacques à la Truffe noire, Compottée de poireaux au piment d'Espelette

Poellée of scallops with black truffle,
Stewed Leeks with Espelette pepper

Main Course

Filet de Poisson local Sauce Hollandaise, Riz Basmati, Flan de légumes

Local Fish with Hollandaise Sauce, Basmati Rice, vegetable Flan

Dessert

Fraisier et son coulis de fruits rouges

Strawberry cake with its Red Fruit Coulis



Menu Coquillages et Crustacés 80 \$ / per person



Mise en Bouche

Petits choux au Saumon fumé, Mousse de Fromage frais aux herbes

Choux Pastry with smoked salmon, Herbed Cream cheese Mousse

Hors d'Oeuvre

Gratin de fruits de Mer

Crab meat, Prawns, Scallops Gratin with white wine creamy sauce,

Main Course

Rizotto au Citron Confit, Lait de Coco et Gambas

Lemon Confit Rizotto with Coconut milk and Prawns

Dessert

Fondant au chocolat et sa glace vanille

Chocolate Fondant with its Vanilla Ice Cream





Mise en bouche

Chiffonade de Saumon Fumé sur son Blinis et sa Mousse de Chantilly Citronnée

Smoked Salmon on its Blinis with Lemon Chantilly

Hors d'Oeuvre

Tatin de Foie Gras Et sa Salade de Mâche

Millefeuille of Caramelized Apples,
Smoked duck breast, Toast, Foie gras and Mesclun

Main Course

Magret de canard au poivre Vert

Sliced Duck Breast with its creamy Green Pepper Sauce
Potato Gratin, Vegetable Flan

Dessert

Tiramisu

Sponge Cakes soaked in Coffee
With Mascarpone Mousse sprinkled with Cocoa



Menu Gourmand 80 \$ / per person



Mise en bouche

Mini Quiche

Hors d'œuvre

Crevettes à l'Armoricaine

Flambéed Shrimps cooked in a hot tomato sauce with white wine,
Garlic and Cayenne Pepper

Main Course

**Magret de Canard au Miel et au Vinaigre de Framboise
accompagné de ses pommes et de ses mangues caramellisées**

Duck Magret with Honey and Raspberry sauce
With Caramellized Apples and Mangoes

Dessert

Poire Belle Hélène

Home Made Vanilla Ice Cream, Pears, Hot Chocolate and Chantilly



Menu La Belle Vie 80 \$ / per person



Mise en Bouche

**Verrine Mousse d'Avocat et de Saumon couronnée de
Sa Mousse de Chantilly au citron vert**

Verrine with Avocado and salmon Mousse
And its Chantilly mousse with lime

Hors d'Oeuvre

**Croustillant de crevettes menthe et basilic accompagné de son
Chutney de tomates et poivrons aux raisins secs**

Crispy Shrimps Basil and Mint with its tomato, pepper and raisin Chutney

Main Course

**Filet de Poisson local Sauce aux Fruits de la Passion, Riz Basmati,
Poelée de légumes**

Local Fish with Passion fruit Sauce, Basmati Rice, Sautéed vegetables

Dessert

Tarte aux Pommes accompagnée de sa Glace à la Vanille Maison.

French Apple pie with Home made vanilla Ice Cream



Menu of the Ocean / 80\$ / per person



Mise en Bouche

Verrine Mousse d'Avocat et de Saumon couronnée de Sa Mousse de Chantilly au citron vert

Verrine with Avocado and salmon Mousse
And its Chantilly mousse with lime

Hors d'Oeuvre

Salade de Mache, Noix de Saint Jacques Poellées, Crevettes , Blinis et Tarama

Mesclun, sautéed scallops, smoke salmon, Shrimps,
Blinis with Tarama

Main Course

Filet de Poisson local Mariné Sauce Créole, Riz Basmati, Poelée de légumes

Local Fish with Creole Sauce, Basmati Rice,
Sautéed vegetables

Dessert

French Type Black Forest with its home made Vanilla Ice cream

Chocolate sponge cake flavoured with Grand Marnier Liqueur,
Chocolate Chantilly Mousse, Milk Chocolate Flakes

Menu Plaisir d'un Jour 80 dollars per person



Mise en bouche

Tiramisu de Saumon au concombre

Layers of Smoked Salmon with Blinis, Mascarpone Chantilly,
Cucumber and Chives

Hors d'Oeuvre

Salade Périgourdine

Mesclun, Smoked duck Breast, Foie Gras on a toast

Main Course

Coq au Vin

Cuisse de volaille préparée avec une sauce
Au vin de Bordeaux, Gratin Dauphinois,
Flan de légumes

Dessert

Pavlova à la Fraise

Meringue, Vanilla Ice cream, strawberries and Chantilly