



# Menu de Noël 2024

**À EMPORTER**

49€

## *Entrée*

Velouté de Pois d'Angole & Giraumon,  
allumettes de Tofu fumé snacké

**OU**

Gratin d'igname à la Truffe,  
Champignon rôti

## *Plat*

Poulet roulé à la truffe, Igname, Vinaigrette au grain de  
café BIO, assortiments de légumes rôtis et crudités

**OU**

Thon en gravlax, Duo riz blanc-riz noir, Sauce à l'orange  
et Rhum vieux Clément,  
assortiments de crudités et graines germées

**OU**

Crevettes de Guyane au sésame, Boulgour acidulé,  
Sauce antillaise  
assortiments de légumes rôtis et crudités

\*option végétarienne disponible sur demande

## *Dessert*

L'Entremet acidulé, avec biscuit noisettine, Crémeux citron, Crème  
fouettée coco-praliné et Kumquat confit

**OU**

Le Bavarois Cerise et Chocolat,  
avec biscuit génoise, Mousse au chocolat gourmande, Chantilly  
végétale et Cerise Amarena

**COMMANDE AU PLUS TARD LE 22 DÉCEMBRE 2024**

**Réservations au 0696 16 64 43**

30 rue Garnier Pagès, 97200 Fort-de-France Martinique



49€



## *Entrée*

Velouté de Pois d'Angole & Giraumon,  
allumettes de Tofu fumé snacké

**OU**

Gratin d'igname à la Truffe,  
Champignon rôti

## *Plat*

Poulet roulé à la truffe, Igname, Vinaigrette au grain de  
café BIO, assortiments de légumes rôtis et crudités

**OU**

Thon en gravlax, Duo riz blanc-riz noir, Sauce à l'orange  
et Rhum vieux Clément,  
assortiments de crudités et graines germées

**OU**

Crevettes de Guyane au sésame, Boulgour acidulé,  
Sauce antillaise  
assortiments de légumes rôtis et crudités

\*option végétarienne disponible sur demande

## *Dessert*

L'Entremet acidulé, avec biscuit noisettine, Crèmeux citron, Crème  
fouettée coco-praliné et Kumquat confit

**OU**

Le Bavarois Cerise et Chocolat,  
avec biscuit génoise, Mousse au chocolat gourmande, Chantilly  
végétale et Cerise Amarena

**COMMANDE AU PLUS TARD LE 28 DÉCEMBRE 2024**

**Réservations au 0696 16 64 43**

30 rue Garnier Pagès, 97200 Fort-de-France Martinique