CARTE DU SOIR

LACAUSSADE

RESTAURANT





Au cœur du cirque de Salazie, au sein du Sarana Hôtel & Spa, le restaurant Le Lacaussade poursuit son voyage culinaire entre mémoire et modernité.

Le Chef Ludovic Bardeur et son équipe imaginent une cuisine sensible et audacieuse, où les produits péï rencontrent des inspirations d'ailleurs, dans un dialogue entre tradition créole et techniques contemporaines.

Chaque assiette devient une exploration : textures, températures, épices et souvenirs s'entrelacent pour raconter La Réunion autrement.

Une cuisine vivante, enracinée, instinctive.
Un hommage aux Hauts, à la nature, et aux émotions qu'elle inspire.

LES MENUS DÉCOUVERTES

MENU 5 TEMPS

Mise en bouche, entrée, plat, pré-dessert, dessert

85€
par personne

MENU 7 TEMPS

Mise en bouche, deux entrées, deux plats, pré-dessert, dessert

140€
par personne

MENU SIGNATURE

Une expérience complète autour des produits des Hauts et de l'inspiration du Chef.

175€
par personne

Menu unique pour l'ensemble de la table.
Accords Mets & Vins sur demande

Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets, service compris.

Entrées

LA CREVETTE DANS TOUS SES ÉTATS — 19€

Raviole de crevette au citron confit, bisque au kaloupilé, chips de crevette maison, fricassé de crevettes sauvages.

L'ŒUF MOLLET CROUSTILLANT — 16€

Aubergine confite au curry, émulsion gros piments

TORTELLINI DE CANARD FAÇON CIVET — 19€

Escalope de foie gras, jus de canard au vin rouge, condiment pois du cap citronné, tuile de riz.

LA SOUPE DU CHEF — 15€

Tofu grillé au kaloupilé, julienne de légumes du moment, bouillon végétal au miso.

LA TRUITE DE SALAZIE — 24€

Brioche façon pain perdu, émulsion herbacée, gel aux agrumes de Salazie, truite fumée minute.

Liste des allergènes disponible sur demande, prix nets, service compris.

Plats

LÉGINE DES TERRES AUSTRALES — 39€

Hollandaise aux agrumes de Salazie, risotto de betterave.

THON MI-CUIT AU SATAY — 32€

Émulsion rougail morue, houmous de pois du cap, achard de papaye verte, crumble façon bonbon piment.

QUEUE DE LANGOUSTE GRILLÉE À LA FLAMME — 54€

Émulsion de bisque fumée, velouté de cresson, gratin dauphinois de patate douce au gingembre.

LA VÉGÉTARIENNE — 25€

Risotto d'Orzo à la truffe, poêlée de champignons péï, espuma parmesan safrané, chips de patates douces.

Liste des allergènes disponible sur demande, prix nets, service compris

Plats

DEMI-MAGRET FLAMBÉ AU RHUM ARRANGÉ — 35€

Palet de pomme de terre fondant au romarin, crémeux d'artichaut au kaloupilé, jus corsé aux trois poivres.

COCHON FAÇON RAMEN — 32€

Cochon confit façon sarcive, nouilles soba aux herbes fraîches, œuf mollet, champignons péï, bouillon dakatine.

LA PIÈCE DE BŒUF — 39€

Mayonnaise à l'huile de cresson, frites de patates douces maison, mesclun de salade.

LA VOLAILLE BIO — 30€

Laquée au tamarin, mousseline de carotte baie rose et cumin, mini carottes glacées au thym.

CARRY CRÉOLE — 25€

Préparé dans le respect des traditions réunionnaises, mijoté lentement, servi avec riz blanc, grains, brèdes et rougail maison

Liste des allergènes disponible sur demande, prix nets, service compris

Desserts

MI-CUIT CHOCOLAT 14€

Crème anglaise vanille & cardamome, craquant chocolat.

LE RIZ AU LAIT DU SARANA 14€

Caramel beurre salé au massalé, papier à cigare maison.

ÉCLAIR CITRON & SÉSAME NOIR 14€

Crème citron, praliné sésame noir.

LE VICTORIA 14€

Ananas rôti, amandes caramélisées, glace saveur coco, sauce chocolat, ganache vanille.

CRÈME BRÛLÉE VANILLE 14€

Vanille IGP de la Réunion

Liste des allergènes disponible sur demande, prix nets, service compris

Nos Partenaires & Fournisseurs

Du petit-déjeuner au dîner, en passant par le déjeuner et le snacking, nous faisons le choix du fait maison et des circuits courts. Chaque assiette est pensée comme un hommage à La Réunion.

Nous privilégions les agriculteurs du cirque de Salazie et, plus largement, les producteurs réunionnais, afin de vous faire découvrir les richesses gastronomiques de l'île. Certains fruits proviennent même directement du jardin de l'hôtel : pamplemousse, papaye, bananes, goyaviers...

Chaque ingrédient raconte une histoire : celle des femmes et des hommes passionnés qui cultivent, élèvent, transforment et transmettent avec amour le goût de La Réunion. Ces produits péï deviennent les ingrédients d'une cuisine sincère, créative et enracinée, qui met en valeur le terroir réunionnais à chaque étape de votre journée.

Nos partenaires de confiance:

· **Miel** – Les Zabeilles d'Anchaing (Salazie)
· **Fruits et Légumes** : Chez Gilbert (Hell-Bourg)
· **Truite** – Parc Piscicole de Hell-Bourg & Parc Piscicole de Langevin
· **Cerf** – Moka de Palmas (Sainte-Marie)
· **Poulet** – Ferme Bio du Tampon
· **Fromages** – Yann Bonfils, Maître Fromager (L'Étang-Salé)
· **Charcuterie** – Chez Pavade (Salazie)
· **Œufs** – Léo de Salazie (Grand Îlet)
· **Vanille** – Coopérative de Bras Panon
· **Fleurs comestibles** – Pouss' la même (Saint-Anne)

« Goûter notre cuisine, c'est parcourir La Réunion en miniature : ses jardins, ses marchés, ses forêts, ses rivières et son océan. Nous espérons que chaque bouchée vous transporte au cœur de notre île. »

Le Chef Ludovic Bardeur et son équipe.