

MENU

LE LACAUSSADE

RESTAURANT GOURMET



Ouvert de 19h00 à 21h30.

Une carte signée par Paolo Boscaro, Chef étoilé.



ENTRÉES

GNOCCHIS | 18 €

Au parmesan Reggiano , crème infusée au café bourbon pointu de la Réunion, huile truffée

LA SOUPE DE CRUSTACÉS | 17 €

Crevettes sauvage et bonite, tomates confites, écume au parfum de massalé

CÉVICHÉ D'ESPADON | 18 €

Ananas et oignon rouge en pickles, condiment agrumes, lait de coco parfumé au sésame

GASPACHO DE TOMATES | 15 €

Sorbet basilic, tangor et fraise, huile de fleurs sauvage

LA ROSE DE CHOUCOU ET LA TRUITE FUMÉE | 20 €

Truite de Hell-Bourg fumée, salade de choucou, coulis de cresson, sorbet coriande

BURRATA | 20 €

Tomates cerises, pastèque, pesto de basilic et pistache, salade de roquette

CARPACCIO DE BOEUF | 16 €

Pesto et crème de parmesan

SALADE PALMISTE | 15 €

MENU ENFANT | 12 €

Plat : poisson ou viande accompagné(e) de légumes, purée, riz, frites ou pâtes.

Dessert : glace

Boisson : sirop à l'eau, soda ou jus pomme



PLATS

GNOCCHIS | 28 €

Au parmesan Reggiano, crème infusée au café bourbon pointu de la Réunion, huile truffée

LA SOUPE DE CRUSTACÉS | 28 €

Crevettes sauvage et bonite, tomates confites, écume au parfum de massalé

LEGINE AUSTRAL | 32 €

Rôtie, lentilles, sauce champagne

LANGOUSTE AUSTRAL | 42 €

Cuit à la braise, riz sauté aux légumes et piment doux, sauce hollandaise au curry

FILET DE CANETTE | 30 €

Laqué au miel de baie rose, chou Pak-Choï, pomme suédoise

EPAULE D'AGNEAU CONFITE | 32 €

Citron confit et piment doux, salade Thaï, purée de patates douces, jus au thym - citron

SUPREME DE VOLAILLE | 28 €

Fumé, pomme fondante et pomme purée, praliné noisette, jus au grué de cacao

COTE DE BOEUF POUR 2 | 84 €

Flambée au rhum, légume du moment et pomme suédoise, sauce au poivre de Madagascar



DESSERTS

LA PAVLOVA | 14 €

Coque meringuée, ganache coco, sorbet citron basilic

LA CRÈME BRÛLÉE | 14 €

Infusée à la Vanille IGP de La Réunion

TARTE TATIN | 14 €

Sablé breton, pomme caramélisée et caramel beurre salé

TARTE CHOCOLAT | 14 €

Et sa glace (coco ou vanille)

LE VICTORIA | 14 €

Ananas rôti et ananas frais, glace coco, amandes, chantilly vanille et sauce chocolat

CHOUX ROSE - FRAMBOISE | 14 €

Craquelin rouge, ganache à l'eau de rose, confit de framboise et roses cristallisées

ASSORTIMENT DE FROMAGES | 16 €

GLACE ET SORBETS | 6 €

(2 boules)

Glace Artisanal Steff "Maitre Glacier"