




Domaine Karaïbes



Cette semaine, le Chef vous propose :

Table d'hôtes
du
Domaine Karaïbes

Pour un problème évident d'organisation,
NOUS VOUS DEMANDONS DE BIEN VOULOIR RESERVER LA VEILLE.

« Si vous avez des envies culinaires », n'hésitez pas à nous le dire. Le Chef  se fera un plaisir de vous concocter un « menu spécial » afin d'assouvir vos désirs.

Lundi 19 juillet 2008

- Apéritif (ti punch, planteur, jus de fruits, ...) et « petites choses de bouche » (*)
- Melon glacé au gingembre
- Suprême de poulet roulé au pesto (basilic) cuit à la vapeur / jardinière de petits légumes pays
- Blanc manger coco-banane

Mardi 20 juillet 2008

Pas de table d'hôtes ce soir

Mercredi 21 juillet 2008

- Apéritif (ti punch, planteur, jus de fruits, ...) et « petites choses de bouche » (*)
- Brochette de crevettes, sauce piquante
- Papillote de vivaneau aux mangues / riz créole
- Flan coco, coulis miel-citron vert-vanille

Jeudi 22 juillet 2008

- Apéritif (ti punch, planteur, jus de fruits, ...) et « petites choses de bouche » (*)
- Tartare de poisson
- Brochette de poulet et ouassous, sauce gingembre / gratin d'igname
- Ananas surprise

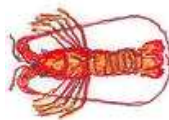
Vendredi 23 juillet 2008

- Apéritif (ti punch, planteur, jus de fruits, ...) et « petites choses de bouche » (*)
- Carpaccio d'espadon fumé aux agrumes
- Filet de thazard cuit à la vapeur dans une feuille de bananier, sauce vanille / riz mélangé
- Fruit de la passion givré

Tous les soirs de la semaine,

sur réservation ... et surtout en fonction de la disponibilité en langouste

Menu dégustation langouste



prix 35 euros

- Apéritif (ti punch, planteur, jus de fruits, ...) et « petites choses de bouche » (*)
- Entrée :

Melon glacé au gingembre, ou carpaccio d'espadon, ou tartare de thon, ou tartelette fine de ouassous, ou brochette de crevettes de Guyane, ou ...etc. ...

... selon l'humeur du chef  et les approvisionnements

- Plat : Langouste (environ 800g) / légumes pays
- Dessert : Fruit de la passion givré ou ananas glacé ou flan coco, ...

Café

Rhum vieux

(*) les « petites choses de bouche » : rillettes de thon au safran, mini brochettes de dorade marinée, gombos farcis, feuilletés de chatrous, féroce d'avocat, chiquetaille de morue, accras, petits pâtés cochon, tartelettes de poissons, bananes plantain au bacon, etc. ...