



Cacao Sampaka

Les entrées

Terrine de foie gras, chutney à la mangue	2350^F
Gaspacho andalou, poulpe et chorizo grillés	1850^F
Crevettes croustillantes à la menthe, et sauce cocktail	1750^F
Tomates et mozzarella di buffalla au pesto	1850^F
Tarte fine aux cèpes et foie gras poêler, oignons gelots glacés à brun	1950^F
Demi langouste mayonnaise	2950^F
Tartare de concombre et tomate au balsamique, mousse de chèvre et langouste	2150^F

Les salades

Salade du lagon	2850 ^F
Salade, tomates, endives, crudités, crevettes, langouste, papaye verte, chantilly tandoori	
Salade de chèvre	2450 ^F
Salade, tomates, endives, crudités, pommes, noix, croustillant chèvre	
Salade italienne	2650 ^F
Salade, tomates, endives, crudités, jambon cru, buffalla, pesto	
Salade végétarienne	2450 ^F
Salade, tomates, endives, crudités, papayes, concombre, mousse chèvre	

Les tartares

Tataki de faux filet aux herbes de Provence et sous-bois et vinaigrette truffé

Petit : 1950^F

Grand : 2650^F

Tartare de thon au lard grillé et mousse de chèvre

Petit : 1950^F

Grand : 2750^F

Tartare de perroquet en soupe froide andalouse et chantilly tandoori

Petit : 1950^F

Grand : 2750^F

Les plats

Mixed Grill de la mer, mayonnaise au wasabi **2850^F**

Mixed Grill de la mer truffé **2850^F**

Steack de thon jaune en croute de quinoa à la moutarde, risotto aux cèpes **2750^F**

Filet de perroquet, poêler de légumes verts à la menthe et sauce vierge à la passion **2850^F**

Panaché du lagon au curry thai, riz coco **2850^F**

Crevettes rôties jus au gingembre et légumes du soleil aux amandes **2850^F**

Brochette de Saint Jacques et crevettes, émulsion au chorizo et risotto aux asperges. **2850^F**

Mignon de filet de porc fumé minute, purée de Carry et sauce au miel et romarin **2850^F**

Filet de veau au citron et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive **2950^F**

Selle d'agneau en croute d'herbes, haricot coco tomate **2950^F**

Tartare de filet de boeuf au couteau du sud ouest (foie gras, magret fumé, croutons), frite **2950^F**

Entrecôte 300g **3400^F** + foie gras : **4550^F**

Filet de boeuf 220g **3250^F** + foie gras : **4550^F**

Les fruits de mer

(Selon arrivage)

Bouquet de crevettes du caillou

les... 3/750^F les 6/1350^F 9/1990^F 12/2650^F 24/4950^F

Les huitres NZ n°2

les ...3/1250^F 6/2450^F 9/3550^F 12/4550^F

Les langoustes du vivier grillées,
environ 600g au pesto, riz coco et salade

4850^F

Langouste froide environ 600g, mayonnaise

4850^F

Les popinées environ 600g

4850^F

Les cigales environ 600g

4850^F

Le crabe de palétuvier entier mayonnaise selon
arrivage, prix du marché

Composez votre plateau en choisissant vos fruits
de mer ci-dessus

