



# Cacao Sampaka

## Nos entrées

Croustillants de crevettes à la menthe, sauce cocktail	<b>1 850<sup>F</sup></b>
Tataki de thon à l'orientale, vinaigrette à la coriandre	
	En entrée <b>1 950<sup>F</sup></b>
	En plat <b>2 750<sup>F</sup></b>
Terrine de cerf au foie gras et au lard	<b>1 850<sup>F</sup></b>
Terrine de foie gras maison et son chutney aux fruits rouges	<b>2 350<sup>F</sup></b>
Brie rôti aux truffes	<b>1 850<sup>F</sup></b>
La demi Langouste pochée mayonnaise	<b>2 950<sup>F</sup></b>



# Les tartares de poissons

(en entrée ou en plat avec garniture)

Tartare de Perroquet au pesto basilic et tomates confites

En entrée **1 950<sup>F</sup>** En plat **2 750<sup>F</sup>**

Tartare de Thon jaune au combava

En entrée **1 950<sup>F</sup>** En plat **2 750<sup>F</sup>**

Sashimi de Saumon à l'Asiatique

En entrée **1 850<sup>F</sup>** En plat **2 650<sup>F</sup>**

# Les salades

La salade Gourmande

Salade, tomates, endives, terrine de cerf, magret fumé, croutons

**2 650<sup>F</sup>**

La salade Tataki

Salade verte, tomates, endives, tataki de thon, crudités, vinaigrette coriandre

**2 850<sup>F</sup>**

La salade du fromager

Salade verte, tomates, endives, brie chaude aux truffes

**2 750<sup>F</sup>**



## Les plats côtés mer

Crevettes du caillou au curry Indien et purée Carry	2 850 <sup>F</sup>
Filet de Perroquet rôti aux graines de fenouil, ratatouille sauce tomate au Pastis	2 950 <sup>F</sup>
Mi-cuit de Thon jaune en habit de pavot, spaghettis de légumes et crème de chèvre	2 950 <sup>F</sup>
Risotto de poisson à l'encre de seiche, émulsion Safranée	3 150 <sup>F</sup>
Steak de Marlin lardé, jus au thym, risotto printanier	2 850 <sup>F</sup>

## Les indétrônables

Mixed grill de la mer mayonnaise en persillade, frites	3 150 <sup>F</sup>
Mixed grill de la mer truffé, vinaigrette crémeuse à la truffe, frites	3 750 <sup>F</sup>

# Les plats côtés terre

Joue de bœuf fondante au vin rouge, purée truffée	<b>2 850<sup>F</sup></b>
Volaille fermière farcie aux cèpes et pancetta, crème de Brie et pommes Dauphines	<b>2 850<sup>F</sup></b>
Croustillant de jarret de porc au miel et au sésame, noodles aux légumes	<b>2 850<sup>F</sup></b>
Tartare de filet de bœuf au couteau façon Japonaise wasabi, Teriyaki, gingembre au vinaigre	<b>2 950<sup>F</sup></b>
L'entrecôte NZ 300g, sauce au choix, frites et salade verte	<b>3 400<sup>F</sup></b>
Au foie gras	<b>4 550<sup>F</sup></b>
Le filet de bœuf, sauce au choix, frites et salade verte	<b>3 250<sup>F</sup></b>
Au foie gras	<b>4 550<sup>F</sup></b>

# Les fruits de mer ( Selon arrivage )

Bouquet de crevettes du caillou	Les huîtres NZ n°2
x 6 <b>1 350<sup>F</sup></b> x 12 <b>2 650<sup>F</sup></b>	x 3 <b>1 550<sup>F</sup></b> x 6 <b>2 750<sup>F</sup></b>
x 9 <b>1 990<sup>F</sup></b> x 24 <b>4 950<sup>F</sup></b>	x 9 <b>3 950<sup>F</sup></b> x 12 <b>4 950<sup>F</sup></b>
Les langoustes du vivier grillées, environ 600g au pesto, riz coco et salade	<b>5 850<sup>F</sup></b>
Langouste froide environ 600g, mayonnaise	<b>5 850<sup>F</sup></b>
Les popinées environ 600g	<b>5 850<sup>F</sup></b>
Les cigales environ 600g	<b>5 850<sup>F</sup></b>