



DIANA DEA LODGE

Les Entrées

Le Foie Gras,

En illusion,

*Fine gelée de papaye au poivre Voatsiperifery,
Pépites Créole. (26€)*

Le palmiste de la famille Gossard,

*En salade, médaillon de langouste des TAAF,
Voile à la Vanille Bio de Bellevue. (26€)*

Raviolis aux Légumes,

*Petits légumes à l'huile de sésame,
Bouillon miso. (19€)*

Les Escargots du Tampon,

*Juste poêlés, Champignons rôtis,
Œuf Bio, Emulsion à l'ail. (25€)*

Le Saumon façon Gravlax,

*En mosaïque, mariné aux baies de Timur et Zot'ka,
Condiments aux agrumes. (25€)*

Les Poissons

La Légine des Mers Australes,

*Dans l'esprit d'un Vindaye,
Fricassée de brèdes, pommes fondantes. (35€)*

Le Thon rouge « Gro Zié »,

*Mi cuit, Laqué au sirop de tamarins,
Mousseline de carottes, petits légumes. (31€)*

La Langouste des TAAF,

*La queue juste nacrée,
Fricassée de brèdes, pommes fondantes,
Civet de crustacés. (43€)*

Le Carry Langouste,

Riz Parfumé au Jasmin, Grains et Rougail. (39€)

Les Plats Végétariens

Risotto façon Zembrocal,

Petits légumes glacés. (27€)

La végétale,

Variation de légumes en texture, bouillon Larson. (27€)



DIANA DEA LODGE

Les Viandes

Le Carré de Cerf péï,

*Purée de pommes de terre, légumes glacés,
Jus corsé au cacao, betterave confite.
« Pour 2 personnes ». (77€)*

Le Filet de bœuf braisé au thym,

Millefeuille de pommes de terre, légumes glacés. (37€)

Le Filet d'Agneau,

*Bonbon piment, mousseline de pois citrouille,
Jus au tamarin, bouillon Larson. (37€)*

La Canette fermière de Challans,

*A la Vanille de Bellevue,
Variation de Maïs. (35€)*

Le Pigeon des Avirons de la famille Roche,

*Le suprême juste rosé, la cuisse confite, Samoussa d'abatis,
Jus au café Bourbon Pointu de Mme Vidot
Courge en jeu de texture, Crumble au Café. (33€)*

Mon Poulet rôti du Dimanche,

*Volaille fermière de la ferme de Yann,
Le suprême en basse température, la cuisse façon croquette,
Rougail Bringel. (33€)*

Menu Découverte 90 euros par personne

*Notre chef Jofrane DAILLY, vous propose une évasion à la gourmandise
par un menu dégustation surprise en 6 temps...*

Le menu est valable pour l'ensemble des convives de la table.

Accord des vins 60 euros par personne, 5 verres de 8cl.

Les Gourmandises

La Pomme en Trompe l'œil,

*Mousse à la Vanille, insert Pomme verte,
Gelée Ravinsara, Citron vert,
Sorbet tisane « Menthe, Basilic, Verveine ». (16€)*

Le Chocolat – Banane,

*Crémeux chocolat au lait, compotée de banane au massalé,
Croustillant chocolat – Noix de Pékan, glace banane. (16€)*

L'Irish Baba,

*Baba infusé irish coffee, chantilly au café,
Ganache caramel-whisky-café, gelée de whisky, glace au café. (16€)*

Les Agrumes,

*Crémeux Tangor et sa fine gelée miel – balsamique blanc,
Suprêmes semi-confits à la vanille et Cardamome,
Sorbet orange - mandarine, sablé aux agrumes. (16€)*

Assiette de fromage de chez « Enfin ! Le Fromager »

Assortiment de fromages affinés, confiture Péï, fruits secs. (16€)