



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 deux façons, médaillon de langouste des TAAF,  
Rougail chevaquines. (26€)*

### **Les Raviolis aux Légumes,**

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

### **L'œuf Bio de la Plaine des Cafres,**

*Fricassée de brèdes et champignons péï,  
Anguille fumée, Crème aux herbes. (25€)*

### **L'Esturgeon de l'Etang Salé,**

*En Gravlax, carpaccio de Saint-Jacques,  
Caviar Bourbon, émulsion d'eau de mer. (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 filet de Cerf,**

*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 « Label Rouge » 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 Tatin,**

*Bavaroise au caramel, insert saveur tatin,  
Espuma caramel beurre salé, feuilleté à la Vanille. (16€)*

### **La balade dans les sous-bois,**

*Crèmeux chocolat Ariaga 66% et Champignons péï,  
Tartare de Champignons caramélisés, crumble cacao,  
Glace vanille - champignons. (16€)*

### **La Cerise,**

*Mousse à la Vanille de Bellevue,  
Insert à la gelée de cerise, sorbet cerise. (16€)*

### **Le Rocher Chocolat – Praliné,**

*Mousse au chocolat Caraïbes, insert noisettes-praliné,  
Sauce praliné, glace praliné. (16€)*

### **Assiette de fromage de chez « Enfin ! Le Fromager »**

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