

CREOLE MENUS



Champagne offered first evening.
Every evening a different aperitif: tapas, amuse mouths, etc.
and his day cocktail.

Lunch

Dinner

Day 1

Marlin fumé et sa marinade piments
végétariens
Steak de thon au vinaigre de Maracuja
Colonel créole

Salade de rilette d'espadon
Colombo de poulet
Brochette d'ananas et de banane au rhum

Day 2

Granité de choux fleurs à la menthe
Filet de dorade et michouia d'aubergine
Petit verre gourmand d'oranges à la menthe

Féroce d'avocats
Roulé de banane légume au jambon
Flan coco chocolat

Day 3

Carpaccio de légumes grillés
Tourte au crabe
Mousse de corossol

Velouté de giraumon à la citronnelle
Langouste grillée et sa crème d'estragon
Gourmandise d'ananas à la vanille

Day 4

Verrine d'avocat au pamplemousse
Emincé de lambis pané aux herbes
Smoothie banane fraise

Toastinettes de tartare de thon à la coco
Hachis parmentier de giraumon
Papillote de banane-chocolat

Day 5

Timbale de courgettes au fromage de chèvre
Fricassée de chatrou au curcuma
Soupe au chocolat et rochers coco

Gaspacho créole
Moussaka de lambis
Gratin de kiwis, poire et copeaux de chocolat

Day 6

Salade de papaye verte à la noix de cajou
Petite choucroute de papaye verte
Mousse au mascarpone et au citron

Tartare tomate concombre
Papillote de ouassous au rhum vieux
Profiteroles des îles

Day 7

Feuilleté de camembert et pommes acidulées
Jambon de Noël à l'ananas
Dame blanche

Mascarpone à l'avocat et citron vert
Blanquette de veau à la vanille
Mousse de banane