



Menu du Réveillon

MENU DU JEUDI 31 DECEMBRE 2020

120€

(Taxes & service Inclus, Boissons non incluses)



Coupe de champagne Pure Sélection F.Dubois,
transition de l'an 2020/2021.



Les mises en bouche

Légine des terres Australes aux perles de yuzu façon ceviche
& Mertensia Maritima.

&

Crèmeux de palmiste Péjibaye des Agathis
& truffe Mélanosporum.



Foie Gras & brioche

Foie frais de canard Mulard cuit en terrine, trait de poivre noir
Sauvage, fleur de sel de St Leu & brioche maison truffée.



Saint Jacques & Caviar

Saint Jacques & Caviar Grand Classique de Gironde aux
notes iodées, persil plat & Vodka Zubrowka prise en glace.



Colvert, Goyavier & légumes oubliés

Colvert sauvage en deux apprêts,
Filet simplement rôti & sa Grand Veneur au Goyavier,
Cuisses en Salmis, Panais & crèmeux de cambarre mauve.



Le prémice aux douceurs

Giboulée de griottines «Peureux» déglacé au Maury
& glace vanille Bourbon.



Chocolat, framboise, rose & litchis

Mandiants façon millefeuille, crèmeux de chocolat 75% Givara,
Mousseline de framboise &
coulis de litchis de Bras Canot aux senteurs de rose.



POUR VOS RESERVATIONS:

EN VERSANT DES ARRHEES SUR PLACE 50% PAR CHEQUE OU ESPECES OU CB

Restaurant Côte Seine: 54, rue Sainte Anne - 97 400 Saint-Denis de la Réunion

Tel.: 02 62 23 42 68 Port.: 06 92 75 96 62 Mail: restaurantcoteseine@yahoo.fr