Le Faham : Orchidée endémique de L’île de la Réunion, traditionnellement utilisée dans les rhums arrangés.

Kelly, passionnée d’Orchidées

Jérôme, passionné de Rhums

Le Faham est né…



Menus Déjeuner

(Le menu Déjeuner est disponible uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi)

(Le même menu est servi à l’ensemble de la table)

2 Séquences 54€

(Entrée/plat ou plat/dessert)

3 Séquences 74€

(Entrée, plat, dessert)

Papier recyclé

Menus

(Le même menu est servi à l’ensemble de la table)

Insulaire - 114€ - 4 séquences



181€ avec accord mets et vins

Envol – 156€ - 6 séquences

257€ avec accord mets et vins



Les tomates de collection.

Crevette obsiblue, salade de poivrons, jus des têtes/harissa.

Le Muge de Mathieu Chapel, pastèque rôtie, beurre blanc à l’anchois.

Pièce de Bœuf, textures de courgettes, sauce chien et jus corsé.

Fraicheur de rhubarbe, sorbet estragon, chantilly verveine.

La Vanille de l’Ile de La Réunion, praliné coco, fraises de saison

Le Crémeux Chocolat, curcuma, piment oiseaux, bois d’inde.

Nos menus sont élaborés au rythme des saisons, en harmonie avec nos inspirations ultra-marines.



Kelly & Jérôme