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)

2 Séquences 54€ (entrée/plat ou plat/dessert)

3 Séquences 74€ (entrée/plat/dessert)

Le crabe bleu de Méditerranée, mayonnaise au massalé, réflexions autour de la pomme et du céleri.

L’Encornet au tandoori, fenouil croquant, risotto sauce rougail.

Riz au lait vanille, sorbet estragon, agrumes confits.

Menus

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

Insulaire – 114€- 4 séquences



Envol – 156€- 6 séquences

-Le crabe bleu de Méditerranée, mayonnaise au massalé, réflexions autour de la pomme et du céleri.

-Les Saint-Jacques, kaki et radis noir finements tranchés, condiment piquillos, boucané volaille.

-Faux Filet maturé 40 jours, scorsonères gratinés, béchamel au vin jaune et jus corsé, condiment caloupilé.

-L’assiette de Fromage de Laetitia Gaborit MOF.

-La Vanille de l’Ile de La Réunion, praliné coco, agrumes 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