

*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)*

*-Grosse crevette d'Atlantique, condiment piquillos, riz  
zembrocal, bisque.*

...

*-L'Encornet au tandoori, mousseline de choux fleurs, radis red  
meat, kaki, boucané volaille.*

*Ou*

*-Noix d'entrecôte Angus d'Irlande, scorsonères, parmesan, jus  
corsé.*

...

*-Riz au lait vanille, sorbet estragon, compotée goyave, 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 finement tranchés, condiment piquillos, boucané volaille.*

 *-Dos de Biche, scorsonères gratinés, béchamel au vin jaune et jus corsé.*

*-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*