

les aigrettes

HÔTEL • ILE DE LA RÉUNION

Menu  
de  
**Noël**

MAR 24 DEC AU SOIR

★  
★  
AMUSE BOUCHE  
Bonbon de camarons  
au piment d'Espelette,  
granité combava citron vert

★  
ENTRÉE  
Mi-cuit de foie gras mariné au Soho,  
brioche façon pain perdu  
et salsa de tomate arbuste

★  
POISSON  
St-Pierre rôti, crumble de noisettes amandes,  
risotto à la créole avec légumes croquants  
aux feuilles de Ravintsara

★  
OU  
VIANDE  
Tournedos de bœuf, écrasée de patate douce,  
croquant de minis carottes au romarin  
et jus corsé au brède Mafane

★  
DESSERT  
Sphère en chocolat, mousse en chocolat,  
tartare de mangue José au basilic pourpre

**MENU À 55€ / PERSONNE HORS BOISSON**  
**-12ANS = -50%, ANIMATION MUSICALE**

• • • • •  
INFOS & RÉSERVATION AU 02 62 61 84 01  
OU PAR MAIL RESERVATION@HOTEL-LESAIGRETTES.COM

[WWW.HOTEL-LESAIGRETTES.COM](http://WWW.HOTEL-LESAIGRETTES.COM)

les aigrettes

HÔTEL • ILE DE LA RÉUNION

20  
Menu  
du Réveillon  
20

LE 31 DÉCEMBRE 2019

75€ PAR PERSONNE | HORS BOISSON | DJ | -12ANS = -50%

AMUSE BOUCHE

Mousse de lentilles de Cilaos,  
oeufs de saumon marinés au combava

ENTRÉE

Ravioles de foie gras ouvertes à la Japonaise  
et son bouillon Thai

POISSON

1/2 langouste, salsa de tomates jaunes,  
citron caviar, risotto au Grana Padano,  
pimentons et légumes du marché glacés

VIANDE

Suprême de caille confit,  
poêlée de champignons, cromesquis de  
pomme de terre à la fleur de thym

DESSERT

Le Zéphir...  
(1/2 sphère mousse vanille, barbe à papa, crème chaude à la cannelle  
et son crumble de pistaches)

INFOS & RESERVATION AU 02 62 61 84 01  
OU PAR MAIL RESERVATION@HOTEL-LESAIGRETTES.COM  
WWW.HOTEL-LESAIGRETTES.COM