

# MENU CARIBBEAN TOUCH



## *COCKTAIL DE BIENVENUE*

### **PIÑA BASILIC COLADA**

(SANS OU AVEC ALCOOL)

## *AMUSE BOUCHE*

### **VELOUTE DE PATATE DOUCE**

CHIPS DE RIZ

## *FINGER FOOD*

### **BOULETTES DE LANGOUSTE**

PANATURE DE MAIS ET PANKO  
CRÈME DE PIMENT, CÂPRES FRITES, CHIPS ET  
FLEURS

## *ENTRÉ*

### **GNOCCHIS CURCUMA IGNAME**

SAUCE AU FRICASÉE DE LAMBI ET CHIPS  
PARMESAN 36 MOIS

## *PLAT*

### **POULET FARCI AUX LÉGUMES**

#### **FAÇON COLOMBO**

MOFONGO BANANE PLANTAIN À L'AIL

OU

### **MAHI MAHI**

SAUCE VANILLE HUILE VERTE AUX HERBES  
ET MANGUE CHIMICHURRI  
RIZ PILAF AU LÉGUMES LOCAL

## *DESSERT*

### **PANNA COTTA AU COCCO DU CHEF**

FOIL DORÉ



## *COCKTAIL DE BIENVENUE*

### **PIÑA BASIL COLADA**

REGULAR OR VIRGIN

## *AMUSE BOUCHE*

### **SWEET POTATO VELOUTE**

RICE CHIPS

## *FINGER FOOD*

### **LOBSTER CROQUETTE,**

CHILI MASCARPONE CREAM,  
FRY CAPERS AND EDIBLE FLOWERS

## *STARTER*

### **YUCCA TURMERIC GNOCCHIS**

CONCH SAUCE AND CHIPS  
PARMESAN 36 MONTHS AGEING PROCESS

## *PLAT*

### **CHCIKEN BALLOTINE**

WITH LOCAL ORGANIQUE VEGETABLES  
AND COLOMBO CARIBBEAN SAUCE  
MOFONGO BANANE PLANTAIN À L'AIL

OR

### **MAHI MAHI**

VANILLA SAUCE, LOBSTER OIL  
AND MANGO CHIMICHURRI  
RIZ PILAF

## *DESSERT*

### **COCO PANNA COTTA FROM CHEF LAURA**

GOLD LEAF

5 plats + 1 Cocktail

95 € pp + Chef Service

MISE EN PLACE & NETTOYAGE inclus

DEGUSTATION DE VIN 55€ pp

5 mains + 1 Cocktail

95 € pp + Chef Service

SETUP & CLEAN UP

WINE PAIRING + 55€ pp