

## *La Diligence – Menu Créole*

### *Hors d'œuvre froids*

<i>Salade fraîcheur des hauts</i>	4,00 €
<i>Salade de tomate au fromage frais des Plaines</i>	5,00 €

### *Hors d'œuvre chauds*

<i>Gratin de Choux</i>	5,50 €
<i>Quiche aux Brèdes</i>	6,00 €

### *Les caris*

#### *Poisson et crustacé*

<i>Cari Thon</i>	8,00 €
<i>Rougail Morue</i>	12,00 €
<i>Cari Camarons (queues de crevettes tropicales)</i>	15,00 €

#### *Les viandes*

<i>Rougail Saucisses fumée (fabrication artisanale)</i>	9,50 €
<i>Cari Bringelles et boucané</i>	10,00 €
<i>Cari Poulet</i>	12,00 €

#### *Garniture des caris*

*Riz, grains, rougail*

*Assiette supplémentaire vide* 3,00 €

## *La Diligence – Menu métropolitain*

### *Hors d'œuvre*

*Chiffonnade de jambon sec* 6,00 €

### *Poissons*

*Blanquette de joue de Légine aux petits légumes* 14,50 €

*Filet de Saint Pierre à la fondue de poireaux et beurre blanc* 19,00 €

### *Les viandes*

*Poulet à la Normande* 12,00 €

*Sauté d'Agneau confit aux amandes, Noix de pécan et raisins secs* 15,00 €

*Brochettes de filet de Poulet et de Camarons* 16,00 €

*Paré de Canard aux agrumes* 18,50 €

*Entrecôte de Bœuf (charolais) Maître d'hôtel* 19,00 €

*Sauce aux poivres ou sauce au bleu* 1,50 €

*Assiette supplémentaire vide* 3,00 €

*Formule entrée, plat ou plat, dessert à 15,00 €*

*Formule complète à 20,00 €*

*Salade fraîcheur des hauts*

---

*Plat du jour*

---

*Dessert du jour*

## *Les desserts*

<i>Gâteau Palates</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Mousse aux goyaviers blancs</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Poires au cassis</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Mousse au chocolat des Mascareignes</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Tarte fine aux pommes</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Tiramisu</i>	<i>7,00 €</i>