

Menu

GROOVE BOAT

31st Dec 2024

ENTRÉES/STARTERS

CEVICHE DE THON FRAIS À LA MANGUE LOCALE ET AU CITRON VERT, AVEC COPEAUX DE COCO.
TUNA CEVICHE WITH LOCAL MANGO AND GREEN LIME DRESSED WITH COCONUT SHARDS.

CAMEMBERTS PANÉS AUX FINES HERBES, SAUCE PRUNEAUX.
FRIED CAMEMBERT WITH HERBES ACCOMPANIED BY DRIED PLUM SAUCE

MINI PAINS AU POULPE SAFRANÉ GRILLÉ ET SALADE VERTE
MINI BREAD WITH GRILLED TURMERIC OCTOPUS AND GREEN SALAD.

PLATS/ MAINCOURSE

FILLET DE POISSON MARINÉ ET GRILLÉ, SAUCE AGRUMES
GRILLED FISH FILET WITH 3 CITRUS SAUCE

CÔTE DE BŒUF MATURÉE (À PARTAGER) ACCOMPAGNÉE D'UNE SAUCE AU FOIE GRAS
GRILLED DRY-AGED BEEF RIB STEAK (TO SHARE) ACCOMPANIED BY FOIE GRAS SAUCE

CREVETTE TIGRÉE GÉANTE SAUCE BEURRE D'AIL NOIR AU ECLAT DE FEUILLE D'OR
GIANT TIGER KING PRAWNS IN BLACK GARLIC GOLDEN BUTTER SAUCE WITH EDIBLE GOLD

PURÉE DE POMME DE TERRE MONTÉE A L'HUILE D'OLIVE AU TRUFFLE ET HERBES FRAICHES DU JARDIN
SOFT POTATO MASH WITH OLIVE TRUFFLE OIL AND HERBS

SALADE VERTE FRAICHE AUX FRUITS, MOZZARELLA ET LÉGUMES VERTS.
FRESH GREEN SALADE WITH FRESH MOZZARELLA, GREEN VEGGIES AND FRUITS

LÉGUMES GRILLÉES
GRILLED VEGGIES

PAIN BEURRE D'AIL AUX 3 FROMAGES
GARLIC BREAD TOP UP WITH 3 CHEESE

DESERT/DESSERT

DES PETITS FOURS DU NOUVEL AN
NEW YEAR MIGNARDISES

UN VERRE DE VIN PÉTILLANT (ALCOOLISÉ OU NON ALCOOLISÉ) SERVI À MINUIT
ONE GLASS OF SPARKLING WINE (ALCOHOLIC OR NON-ALCOHOLIC) SERVED AT MIDNIGHT