



LES CRUSTACES AUTOUR DES HUILES AROMATIQUES ET VINAIGRETTES

Caroline et Patrick vous proposent plusieurs soirées à thème sur les crustacés autour des huiles aromatiques et vinaigrette

LES DATES A RETENIR

18,19,20,21,22 JUIN 2024

25,26,27,28,29 JUIN 2024

Amusettes autour des huiles aromatiques

Rillette de crustacés en vinaigrette de calamansi
et gel citron

Ceviche de crevette sauvage au « letche del tigre »
et râpé de combava

Langoustine du cap aux aubergines confites, pignons de pin et marjolaine
en vinaigrette de teriyaki

Homard du Maine en vierge de tomates au basilic thaï
et vinaigrette de carcasses

Brillat Savarin à l'huile de BBQ

Crème prise d'herbettes aux framboises

Fraicheur de fruits d'été aux éclats de meringues
et vinaigrette végétale

*

Prix du menu : 135 Francs

T.V.A. 8.1% incluse

Un choix de vins vous sera proposé

Réservez votre table:

Directement sur notre site internet : www.restaurant-reunion.ch

en sélectionnant le menu « Les crustacés » dans le choix

ou par téléphone au 022.784.07.98

Café de la Réunion, 2 Chemin Sous-Balme, 1255 Veyrier



LES CRUSTACES AUTOUR DES AGRUMES

Caroline et Patrick vous proposent plusieurs soirées à thème
sur les crustacés et les agrumes

LES DATES A RETENIR

16,17,18,19,20 JUILLET 2024

23,24,25,26,27 JUILLET 2024

Amusettes

Rémoulade de crabe du Kamtchatka et homard,
râpée de combava et saladine de mizuna rouge

Carpaccio de gamba rosso aux pêches plates,
tartare d'agrumes et crevettes

Grosse langoustine du Cap grillée à la plancha
au bouillon de verveine citronnée et légumes verts

Homard du Maine en fricassée de chanterelles
et jus de carcasses au yuzu

Chèvre frais enrobé au citron

Crèmeux pamplemousse et framboise au basilic thaï

Finger aux fraises mara des bois,
fraicheur menthe et citron vert au poivre de Timut

*

Prix du menu : 135 Francs

T.V.A. 8.1% incluse

Un choix de vins vous sera proposé

Réservez votre table
soit directement sur notre site internet

www.restaurant-reunion.ch

en précisant « menu crustacés » dans les choix proposés

ou par téléphone au 022.784.07.98

Restaurant de la Réunion, 2 Chemin Sous-Balme, 1255 Veyrier