

Les Fresques Royales

Dîner de Gala du 15 août 2009

Foie gras de canard
nougatine de noix et nuage de pomme

~~~

Grosses langoustines rôties, gelée de citron confit  
*saladine de persil et menthe*

~~~

Bar poché, socca de pousses de salades
huile d'anis étoilé

~~~

Cœur de filet de bœuf « Yakiniku »  
*chips d'ail et pomme mousseline*

~~~

Tomme du Pays de Gavot

~~~

Abricots rôtis aux pistaches  
*sorbet chocolat, gelée de verveine*

~~~

Mignardises de fête

160 € toutes taxes et service compris

Dîner de la Véranda
Samedi 15 août 2009

Buffet des Iles

Salades Bar aux accents des îles
Samossa de crevettes au curry vert
Espadon fumé au jus de limes
Marinade de daurade au combawa
Cœur de palmier à l'huile de palme
Rougail de gambas coco
Acras de morue au piment enragé

~~~

Les plats chauds au buffet  
Vindaye de bar à la cive  
Patates douces en gratin  
ou  
Bœuf à la broche sauce colombo  
Riz créole

~~~

Les fromages des fermes savoyardes

~~~

Les desserts gourmands en buffet  
Ananas créole caramélisé  
Sorbet litchis  
Crêpes à la mangue  
Tarte croustillante kiwi  
Pot au chocolat amer  
Soupe aux fruits de la passion  
Sorbet avocat

60 € toutes taxes et service compris

## Kid's Resort

### Buffet du Côté Potager Royal

Salade très verte, tomate du potager  
Ailerons de poulet, sauce ketchup maison  
Billes de melon de Provence à la menthe Piper  
Crevettes toutes roses

~~~

Noisette de bar dorée jus de citron
Burger pur bœuf maison
Légumes frais et pommes de terre du potager

~~~

Lacté aux fraises  
Soupe de fraises Mara des bois  
Cake maison pomme banane  
Pêches à la nage et crème montée  
Crème au chocolat au lait

25 € toutes taxes et service compris