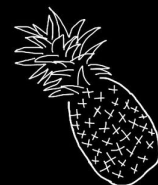


# La table de Marcel



POUR COMMENCER...

**L'Oeuf truffé signature de Monte-C** .....  
*Manioc/Cœur de Palmier/Maracudja*

*ou/lor*

**Foie gras de Canard aux parfums conjugués**  
*Macarons Charbon/Yaourt Vanille/Canne à Sucre*

*ou/lor*

**Le Thon... sur ton**  
*Chadron béni et Grenade/Chadek/Papaye Verte*

*ou/lor*

**Texture d'Araignée de mer de Trinité**  
*Vinaigrette savoureuse aux jeunes pousses acidulées*



## ENTRE TEMPS...

**La Pêche locale des « Petits Bateaux »**  
*En courte nage de jus de Blaff à l'Hibiscus*  
*Récolte de Man Vivianne*  
**ou/lor**

**Symphonie d'Ecrevisses**  
**et Saint Pierre de Monsieur Mangatal**  
*Texture de légumes au Combawa*

## EN SUITE LOGIQUE...



**Le Cabri en délicat Ragoût de Mandja**  
*Choux pluriels/Lait de Coco*  
**ou/lor**

**Variation de Coq de la ferme Perrine**  
*Barbajouan au Giromon/Jus de thé fumé*

## INSTANT SUCRE...

**Vacherin Corossol & Fraise d'Ici à l'Atoumaux**  
**ou/lor**

**Choco passionnément Maracuja...Texturé**  
**ou/lor**

**Blanc à Manger coco-Groseilles Peyi... Praliné Manioc**  
**ou/lor**

**Délicat Nougat Glacé Rhum Vieux et Opaline fruitée**