



POZEÏDON

## MENU DU DÉJEUNER

Formule Midi · Entrée + Plat + Dessert  
Le déjeuner comme il devrait toujours être — complet et savoureux  
**39 € · hors boissons**

### ENTRÉES

- Carpaccio de poisson aux agrumes** 12 €  
*Tranches fines marinées à cru, zestes de citron vert du pays, huile d'olive fruitée, herbes fraîches — fraîcheur iodée et acidulée*
- Poireaux en vinaigrette, sauce gribiche fine et légère** 10 €  
*Poireaux fondants, vinaigrette maison à l'estragon, sauce gribiche délicate aux câpres et cornichons — le classique revisité avec finesse*
- Tartare de magret de canard** 14 €  
*Magret taillé au couteau, échalote confite, câpres et poivre long, relevé d'une huile au piment en option — l'audace d'un tartare de caractère*

### PLATS

- Retour de pêche de la criée, débarqué au ponton** 26 €  
*Le meilleur de l'arrivage du matin, préparé à la minute selon l'inspiration du chef — parce que la mer décide, et nous l'écoutons*
- Gigot d'agneau basse température, jus parfumé au romarin** 29 €  
*Cuit lentement jusqu'à tendreté absolue, jus corsé au romarin frais, légumes confits — Origine : Nouvelle-Zélande*
- Blanc de volaille poché, crème onctueuse au chorizo** 24 €  
*Volaille locale Réunion pochée à basse température, crème montée au chorizo fumé maison — douceur et caractère s'entrelacent*
- Tartare de poisson, jus de pastèque** 25 €  
*Découpe au couteau, coriandre fraîche, piment doux et jus de pastèque glacé — fraîcheur et puissance*
- Accompagné d'une purée onctueuse et de légumes de saison, préparés maison.*

### DESSERTS

- Parfait glacé aux fruits, crème fruits de la passion** 10 €  
*Parfait vanille monté au batteur, coulis de fruits de la passion frais — la gourmandise des tropiques*
- Île flottante aérienne, cuisson vapeur** 11 €  
*Blancs d'œufs montés et cuits à la vapeur, crème anglaise amaretto maison, caramel blond tiré à la casserole*
- Café / Thé Gourmand** 11 €  
*Expresso ou thé accompagné de ses mignardises sucrées préparées par notre équipe*

Prix nets en euros TTC, service compris · Toutes nos préparations sont élaborées sur place  
Liste des 14 allergènes disponible sur demande et consultable sous forme de tableau en salle



POZEÏDON

## MENU DU SOIR

— Choisissez votre formule —

**ENTRÉE + PLAT**

hors boissons

**45 €**

**PLAT + DESSERT**

hors boissons

**40 €**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

hors boissons · La formule complète

**54 €**

### ENTRÉES

**Raviole délicate de crabe, bouillon de bouillabaisse infusé**

**18 €**

Pâte fraîche maison, fumet de crustacé et poisson de roche longuement mijoté, safran, zeste de combava — la mer en un souffle

**Brioche moelleuse du Piton Maïdo, émulsion de parmesan**

**15 €**

Boulangée maison, émulsion aérienne de parmesan 24 mois, fleur de sel — simplicité élevée au rang d'art

**Œuf parfait, crème onctueuse de champignons, parfum de truffe**

**16 €**

Cuit à basse température, crème de champignons truffés sautés au beurre, carpaccio de champignons — le luxe de la lenteur

**Terrine de foie gras maison, insert aux fruits secs**

**24 € (+4 € en menu)**

Foie gras France mariné au sel de Guérande, insert de figues et abricots secs, marmelade pomme-poire au poivre de timut, brioche tiède maison



POZEÏDON

## MENU DU SOIR

### PLATS

**Ballotine de volaille façon Rossini** 32 €

Volaille locale Réunion désossée et farcie maison, couronnée d'une escalope de foie gras France poêlée, jus de volaille rôti aux herbes

**Pavé de légine juste rôtie, jus perlé** 36 €

Reine des grandes profondeurs réunionnaises, chair nacrée saisie à la perfection, jus perlé au beurre de citron vert

**Risotto soso maïs et blé, salade d'herbes** 26 €

Grains de soso maïs et blé perlé cuits à la façon d'un risotto, salade d'herbes fraîches, parmesan affiné – une ode végétale à la Réunion

*Accompagné d'une purée onctueuse et de légumes de saison, préparés maison.*

### DESSERTS

**Mi-cuit au chocolat, cœur fondant** 13 €

Coulant intense à cœur, parfait glacé à la vanille Bourbon, crumble noisette caramélisé

**Douceur de patate douce, gelée d'agrumes** 13 €

Mousseline de patate douce à la fève de tonka, gelée d'agrumes du pays, craquelin feuillantine chocolat, crème légère vanille montée maison

**Pavlova aux fruits de saison** 14 €

Meringue croquante et moelleuse cuite maison, chantilly légère, fruits de saison du marché, coulis de fruits de la passion

**Café / Thé Gourmand** 11 €

Expresso maison accompagné de ses mignardises sucrées préparées par notre équipe