



Le Pierre Bistrot Chic



La Carte



MENUS

Le Déjeuner

Suggestions :

La grande salade :Entrée 10€/ Plat 16 €

Les suggestions du jour: 16 €

La douceur du jour : 8 €

Plat & Dessert : 22€

Entrée, Plat & Dessert : 32 €

Le Dîner

Suggestions :

Mise en bouche, entrée, plat et dessert
au choix à la carte

(hors *)

48 €

Accords mets & vins

26 €



Les entrées

- Foie Gras du Pierre 18 €
Gelée de vin de Cilaos et persil, brioche pistache.
- L'œuf renaît de ses cendres 15 €
Œuf parfait, fondue de brèdes au boucané
et fromage péi.
- Gravlax de Légine en cuisson lente 18 €
Tomates en textures.
- Salade de palmiste Pejibaye 14 €
Suprêmes d'agrumes et nuage acidulé.

Les poissons

- Pêche du moment, sauce pickles 26 €
Légumes racine glacés.
- Légine en croûte de morue grillée 29 €
Chou chou en trois cuissons.
- Entre Terre & Mer 25 €
Risotto, camarons et jus de volaille corsé, poudre de
camarons et magret séché.



Les viandes

Filet de canette mariné à la pâte de tamarin péi 25 €
Butternut massalé en textures.

Filet mignon 26 €
Sauce acidulée au vinaigre de canne, copeaux de galabé
et grenailles péi.

Inspiration 24 €
La pièce de viande du marché selon
l'imagination du chef

Traditions Créole

Carry Pintade 18 €
Riz, grains, rougail.

Vegan

L'Assiette vegan 18 €
Purée 100% végétale, légumes bio d'Eric Lavallo

Marmailles

Viande ou Poisson

Frites & salade verte
&

Boule de glace

14 €

Les Gourmandises

Dégustation de Takamaka	16 €
Nuage Vegan aux senteurs de géranium	12 €
Banoffee Péi Confit de banane au cumin, crumble massalé - cacao, chantilly au Takamaka, toffee.	12 €
La Pierre Mousse et confit de chou chou , praliné pailleté aux haricots rouges.	12 €
Douceur de la Grande Île Crèmeux Manjari, ganache dakatine, biscuit cacao et grué, mousse Gianduja.	12 €
Café ou thé gourmand Café ou thé & ses gourmandises	12 €
* Champagne gourmand Flûte de champagne brut ou rosé & ses gourmandises	18 €

Prix nets TTC - Service Compris

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant.