



La Terrasse de Tydouce

NOTRE CARTE GOURMANDE

Médallions ou pavé dans le filet de zébu grillés à plancha	20 000
- Aux deux poivres (poivre vert et sauvage)	
- Sauce au Roquefort	
Filet de poisson meunière	20 000
- Beurre citronné	
- Sauce hollandaise	
Fricassée de crevettes	26 000
- Curry des Isles (curry, coco, combava)	
- Les hautes terres (ail, gingembre)	
Magret de canard poêlé	30 000
- Aigre doux (agrume, miel)	
- Douce-amère (café, vanille, miel)	
- Les deux poivres (vert et sauvage)	
- Parfums de forêt (cèpes)	
Mignon de porc piqué à l'ail	30 000
- Aux petits oignons	
- Roquefort	
Andouillette grillée	20 000
- Crème de moutarde	
Boudin créole poêlé	17 000
- Aigre doux	
- Crème de moutarde	
Cervelle meunière aux câpres	17 000
Cuisse de poulet	19 000
- Au miel et gingembre	
- Au curry maison	