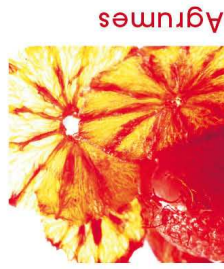


# Tamarillo's

La cuisine des fruits et des fleurs

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table



Agrumes

Menu

Amuses bouche

Autour des agrumes

Noix de Saint Jacques  
au citron confit

Douces fleurs à découvrir

Emotion agrumes



Tamarillos

Menu

Amuses bouche

Fleurs à croquer, noix de St Jacques  
aux pistaches

Côte de veau, Purée aux fines herbes  
Sauce mandarine

ou

"Pêche" du jour

Douces fleurs à découvrir

Craquant

"Pomme - pomme - pomme"



Découverte

Menu

Amuses bouche

Langoustines aux fraises craquantes

Fleurs à croquer, noix de St Jacques  
aux pistaches

Foie gras poêlé au chocolat

Fromages et fruits

Douces fleurs à découvrir

Craquant

"Pomme - pomme - pomme"

Croustillant praliné et chocolat



Festif 2008

Menu

Amuses bouche

Mangue et foie gras "poêlés-pressés"  
fraises craquantes

Noix de Saint Jacques et  
pousses d'épinard tièdes aux pistaches

"Pêche" du Jour

Côte de veau, purée aux fines herbes

Sauce mandarine

Douces fleurs à découvrir

Millefeuille vanille,

Coullis poire

Chocolat



Dégustation

Menu

Amuses bouche

Langoustines  
au citron vert

Noix de Saint Jacques  
et pouce d'épinard tièdes  
aux pistaches

Légumes vert au lait de coco

Loup, purée aux fines herbes,  
jus vanille-citron vert

Foie gras poêlé au chocolat

Fromages

Douces fleurs à découvrir

Atmosphère chocolat et mangue

Chocolat

38€

55€

70€

80€

90€