

The background of the image is a tropical sunset scene. Silhouettes of palm trees are visible against a sky with orange, red, and purple hues. The sun is low on the horizon, creating a bright glow. Several stylized fireworks are overlaid on the image: red circles in the top left, yellow starbursts in the top right, and blue starbursts in the bottom left and bottom right. The text is centered in the middle of the image.

*So\**  
*Métis'* organise

# Réveillon du jour de l'an !

31 décembre 2025



A blurred background image showing a sunset or sunrise. The sun is a bright yellow-orange orb on the left side, partially obscured by dark, silhouetted tree branches. In the upper right, a large, circular Ferris wheel is visible against the colorful sky. The sky transitions from deep red and orange near the horizon to a lighter, hazy purple and blue at the top. The overall image has a soft, out-of-focus quality.

**2 menus au choix !**

## Menu de la Saint-Silvestre

### ÎLE DE LA RÉUNION

Formule complète : 55€

- Apéritif

#### Un cocktail maison Shrubb et ses réductions de cassave

Cocktail au rhum arrangé et orange accompagné de petits gâteaux salés de manioc

- Entrée

#### Déclinaisons festives de la Réunion

1 Tartelette Zourite ( poulpe), 1 croquette de fruit à pain & un feuilleté achard crème de compté

- Plat au choix

#### Cabri massalé

Chèvre fermière et bio cuisinée à l'épice massalé 

#### Accompagnement :

Riz safran péi, cassolette de bouillon Larson et gratin de chouhcou au boukané et rougail mangue

#### Cannette à la vanille

Cannette flambée au rhum arrangé à la vanille

ou

#### Accompagnement :

Riz safran péi, cassolette de bouillon Larson et gratin de chouhcou au boukané et rougail mangue

- Dessert au choix

#### Tourment d'amour

Gâteau fourré à la coco, accompagné de confiture de papaye

ou

#### Dôme de cheesecake

Cheesecake accompagné de coulis de mangue

\*possibilité sans gluten sur demande

Toutes nos viandes sont françaises

 sans gluten  
 Label Rouge

 Label Bleu-Blanc-Cœur  
 Issu de l'agriculture biologique



## Menu de la Saint-Silvestre

### ANTILLES GUYANE

Formule complète : 55€

#### - Apéritif

#### Un cocktail maison Shrub et ses réductions de cassave

Cocktail au rhum arrangé et orange accompagné de petits gâteaux salés de manioc

#### - Entrée

#### Déclinaisons festives des Antilles

Gratin de christophine miniature, accras de crabe-gambas et mini pâté créol

#### - Plat au choix

#### Fricassée de ouassous aux dougués

Fricassée de gambas aux gnocchis  
à la banane plantain

ou

#### Cochon roussi

Cochon fermier Label Rouge roti

#### Accompagnement :

Riz au thym, pois d'angol et gratin  
aux giraumons miniature

#### Accompagnement :

Riz au thym, pois d'angol et gratin  
au giraumon miniature

#### - Dessert au choix

#### Tourment d'amour

Gâteau fourré à la coco,  
accompagné de confiture de  
papaye

ou

#### Dôme de cheesecake

Cheesecake accompagné de coulis  
de mangue

\*possibilité sans gluten  
sur demande

Toutes nos viandes  
sont françaises

 sans gluten  
 Label Rouge

 Label Bleu-Blanc-Cœur  
 Issu de l'agriculture biologique





**Uniquement disponible sur  
réservation**

-----

**Réservations uniquement par  
téléphone**

-----

**Il faudra communiquer votre choix  
de menu lors de la réservation !**

-----

**Pas d'animation mais un repas  
dans la joie et la bonne humeur !**

**Réservez vite !**

**02 98 43 37 30**