

## K'fé Massaï

### Menu à 29 euros

Entrée Plat Dessert ~ *Starters, Main courses and dessert*

#### Nos Entrées ~ *Appetizers*

Marbré de tomates et mozzarella – Croustillant de chèvre au romarin

*Tomato and mozzarella cake – Warm goat's cheese salad*

Croustillant de chèvre au mile et romarin

*Goat cheese with honey and rosemary cooked in a fine pastry sheet*

Mi cuit de Wahoo

*Seared Wahoo*

Involtini de saumon à la ricotta

*Marinated salmon with ricotta cheese*

Velouté de champignons

*Mushrooms soup*

#### Nos Viandes ~ *Meats*

Emincé d'ongle sauce gorgonzola

*Minced sirloin steak gorgonzola sauce*

Colombo de poulet

*Chicken curry*

Pièce de veau braisé et son jus de viande infusé à l'arabica de crème de lait

*Braised piece of veal, gravy infused with Arabica*

#### Nos Poissons ~ *Fishes*

Gambas grillées à la plancha

*Grilled shrimps with a virgin sauce*

Mahi Mahi grillé sauce citronnelle et curcuma

*Grilled mahi mahi with spices*

Tataki de thon

*Seared tuna soy sauce*

#### Nos Desserts ~ *Dessert*

Profiteroles au chocolat ~ *Profiterole with chocolate sauce*

Tarte au citron meringuée ~ *Lemon tart*

Croustillant praliné ~ *Crispy praline cake*

## Menu à 39 euros

Entrée Plat Dessert ~ *Starters, Main courses and dessert*

### Nos Entrées ~ *Appetizers*

Foie gras mi cuit

*Foie gras pate with toast*

Escargots de Bourgogne

*Burgundy snails*

Thon aux trois façons

*Sashimi, tartar and Tahitian style tuna*

Légumes grillés copeaux de parmesan

*Grilled vegetables with parmesan cheese*

Ravioles de langouste

*Home made lobster ravioli*

### Nos Viandes ~ *Meats*

Brochette de magret de canard mi cuit au sel, réduction de Porto

*Breast of duck kebab with a Porto sauce*

Tatin de ris de veau, jus de viande à la provençale

*Sweetbread cooked with a Mediterranean sauce*

Filet de boeuf grille béarnaise

*Beef tenderloin with a Béarnaise sauce*

### Nos Poissons ~ *Fishes*

Risotto du jour

*Risotto of the day*

Pavé de mérou pane au pain d'épice et sa crème légère a fenouil

*Grouper cooked with spices, alight fennel cream*

Tian de lotte parfumé au curry

*Monkfish like a casserole with curry*

### Nos Desserts ~ *Dessert*

Tarte Tatin

*Tatin tart*

Millefeuille aux fruits rouge

*Napoleon with red berries*

Moelleux au chocolat

*Chocolate cake*

## Menu à 49 euros

Entrée Plat Dessert ~ *Starters, Main courses and dessert*

### Nos Entrées ~ *Appetizers*

Foie gras poêlé et sa compotée de fruits rouges aux trois vinaigres

*Seared foie gras with a red berry puree*

Ravioles de cèpe et son velouté de petit pois

*Porcini ravioli with a pea's cream*

Carpaccio de canard aux truffes

*Duck carpaccio with truffles*

Salade de langouste exotique

*Exotic lobster salad*

### Nos Viandes ~ *Meats*

Carré de veau braisé au marsala

*Veal rack braised with marsala*

Lapin aux quatre épices sauce aux noix

*Rabbit with spices served with a walnut sauce*

Selle d'agneau en brioche

*Lamb saddle in brioche*

### Nos Poissons ~ *Fishes*

Demi langouste grillée en croûte d'oursin

*Grilled half lobster*

Bar entier grillé aux aromates

*Whole sea bass grilled with herbs*

Croustillants de St Jacques et sa crème au wasabi

*Scallops and wasabi cream in a fine pastry sheet*

### Nos Desserts ~ *Dessert*

Ananas frais

*Fresh pineapple*

Pain perdu crème anglaise

*Bread and butter pudding*

Assortiment de sorbets

*Sorbets medley*