MAKASSAR

FOODING & PLEASURE

Originaire du Sud de l'île, le chef Exécutif Claude Pothin est un véritable ambassadeur du terroir réunionnais. Un terroir aux influences multiples qui puise sa richesse dans la diversité culturelle de l'île offrant à la brigade du Makassar une palette aromatique large et complexe pour vous faire découvrir ou redécouvrir des saveurs d'ici et d'ailleurs.

Du Rouge-Grand-Queue de nos côtes, au Caviar de notre Île, jusqu'à la Légine des Terres-Australes, laissez-vous embarquer à la découverte de produits uniques, aux saveurs de notre terroir, à la carte ou en menu.

Choisissez parmi plus de 400 références de vins, ou laissez-vous guider par notre équipe de sommellerie pour trouver un accord sur mesure, avec ou sans alcool pour accompagner votre repas.

«Chaque plat que je crée raconte un morceau de mon île, un bout de mon histoire. Je puise dans mes racines, dans mes rencontres, et dans la richesse du terroir réunionnais pour travailler des produits inattendus, une richesse pour faire naître une cuisine inventive, sincère et fière. Chacun de mes plats est une invitation à voyager sur mon île.»
Mon péi, Ma passion.



Prix nets ttc - Service compris

Tous nos plats sont faits maison. Nous mettons gracieusement à votre disposition une carafe d'eau potable sur demande.Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant. Origine des viandes : Paleron de bœuf (France), Agneau (France), Volaille (Réunion).

Tenue soignée souhaitée.

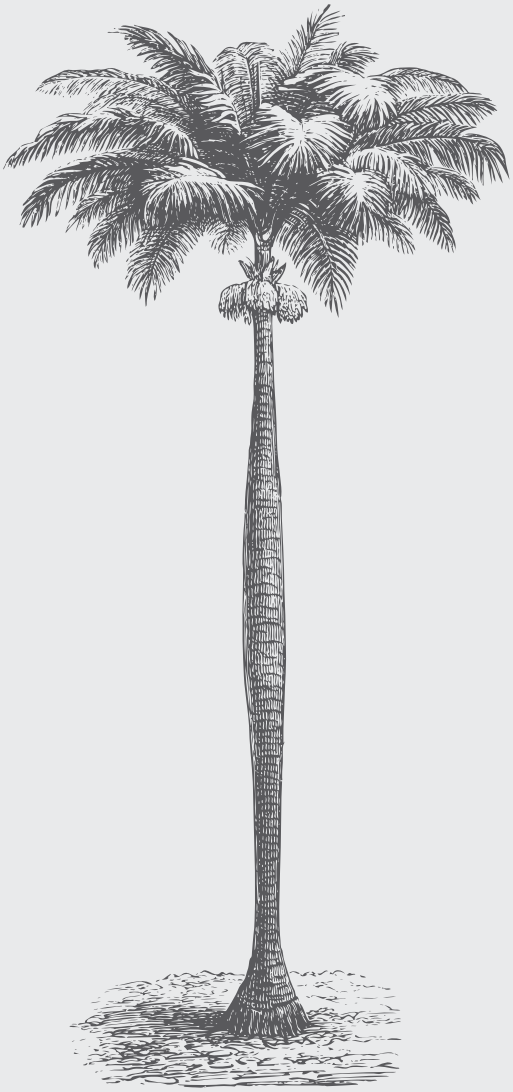


Fig. 1. Oredoxa regia (Palmier royal)

MENU DÉGUSTATION EN 5 TEMPS - 120 €

5 ACCORDS METS & VINS OU CRÉATIONS SANS ALCOOL - 49 €

5 ACCORDS GRANDS VINS - 89 €

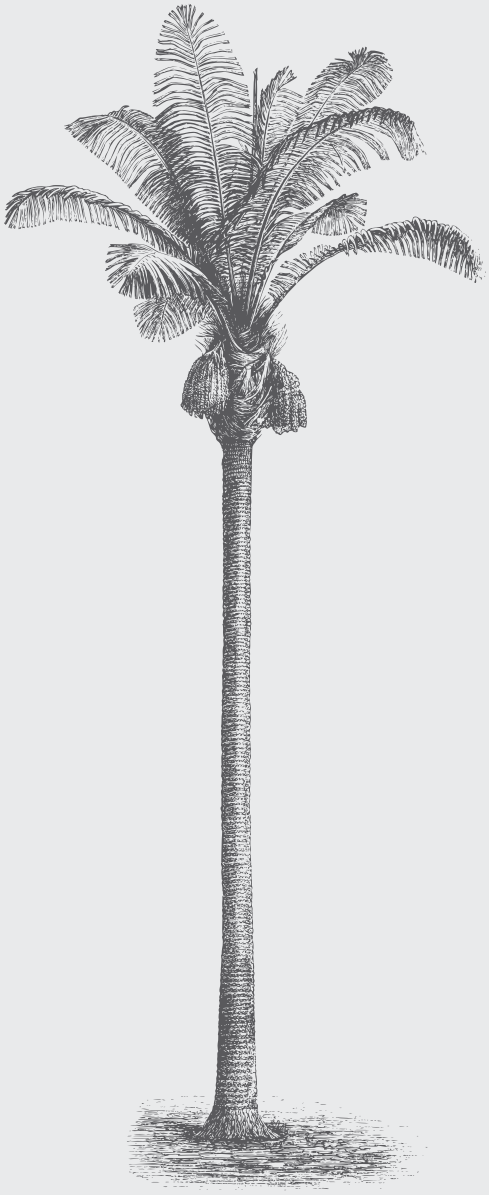


Fig. 2. Acanthophoenix rubra (Palmiste rouge)

ENTRÉES

LE PALMISTE ROUGE SUR L'INSPIRATION D'UN GRATIN — 28 €

Crème de chèvre de Takamaka légèrement fumée, crumble au parmesan, truffe et piment z'oiseau

L'ŒUF PARFAIT BIO DE SALAZIE À LA TRUFFE — 28 €

Cuit à basse température, accompagné de champignons en différentes textures : confits et sautés, croutons, câpres frits et espuma champignon

LE THON MAÏS DE NOTRE ENFANCE — 25 €

Thon confit aux aromates du jardin, pickles d'oignon, sauce César, glace maison au maïs et lamelles de croûtons

LA LANGOUSTE DES TAAF EN CUISSON DOUCE — 45 €

Cresson, chorizo de la mer, beurre blanc au combava et condiment de tomate arbuste

NOTRE TERRINE DE FOIE GRAS — 32 €

Gelée de fruits rouges, crémeux de pistache verte et pastilles de patate douce confites à la vanille BIO de Bellevue

LE CAVIAR DE NOTRE ÎLE — 145 €

Caviar de Bourbon (30gr) accompagné de palmiste rouge poché, crémeux de burratina di bufala, tomates cerises rôties, pastèque confite à froid et blinis à l'encre de seiche

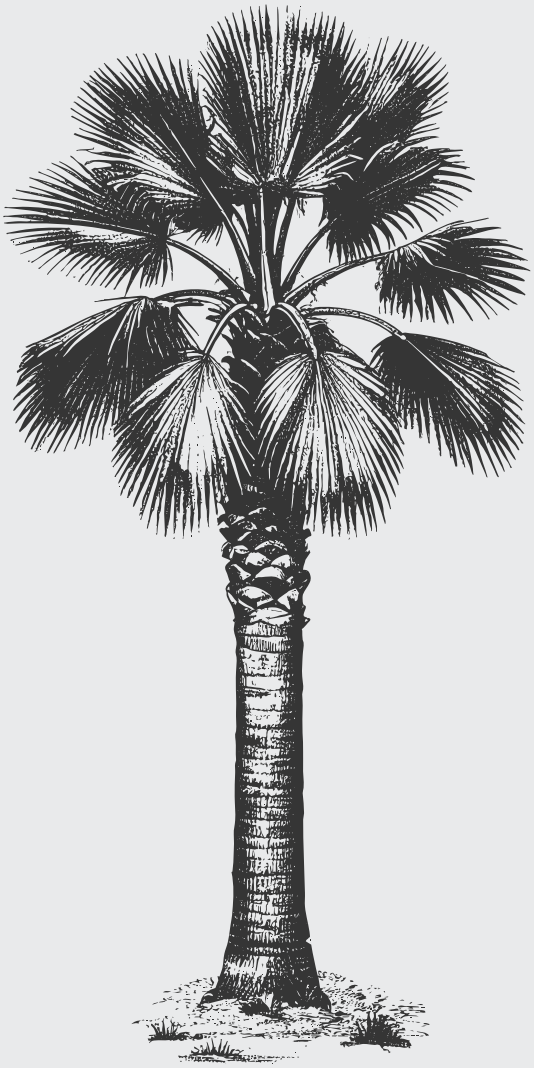


Fig. 3. Latania lontaroides (Latanier rouge)

PLATS

LA CUEILLETTE DU POTAGER 34 €

Déclinaison de légumes du moment, siphon d'une crème de carotte, graines de sarrasin soufflées, bouillon de racines au vin de Cilaos et café Bourbon Pointu

MARÉE À LA LÉGINE DANS LES TERRES AUSTRALES 59 €

Légine pochée au lait de coco, velouté de brèdes de chouchou iodé, coquillages, émulsion marinière et quenelle de caviar de Bourbon

LE ROUGE GRAND QUEUE DES CÔTES RÉUNIONNAISES 56 €

Douce cuisson dans la graisse du cochon noir, makis de poireaux confits à la bouillabaisse, condiment tomate, mousseline de butternut et jus de cochon au fruit de la passion

LA CREVETTE BLEUE 41 €

Raviole d'escargots et de brèdes chouchou, sésame à la prune umeboshi, daikon et jus aux crustacés

LE PALERON DE BŒUF CONFIT AU VIN ROUGE 42 €

Mousseline de patate douce au curry de Madras, oignons nouveaux, carottes fanes, glace bourguignon et crumble au poivre sauvage

LE CERF DU DOMAINE DE MOKA 59 €

Dos de cerf rôti au beurre noisette, la betterave en jeu de texture : mousseline fumée, gel pimenté, pickles et glacée, crumble au café et jus corsé aux fruits rouges

LA VOLAILLE BIO FERMIÈRE DU TAMPON 88 €

(POUR 2 PERSONNES)

Rôtie sur le coffre et fumée aux aromates du jardin, mousseline de lentilles Cilaos, mini-betteraves glacées à la vanille bio de Bellevue, gel au savagnin fumé et jus corsé



Fig. 4. Cocos nucifera (Cocotier)

DESSERTS

LA CABOSSE DE SAINT-ANDRÉ 19 €

Opaline chocolat caramel, crumble chocolat fleur de sel, ganache chocolat noir péi, crème et glace à la vanille péi grillée espuma au chocolat chaud péi, fève de cacao péi

LE VACHERIN AUX AGRUMES DU SUD SAUVAGE 18 €

Le vacherin glacé au coco, citron vert, gingembre, gel d'agrumes, suprême d'agrumes, espuma coco

LA FLEUR DE BANANIER 16 €

Chips de baba-figue, crémeux chocolat, compotée de banane, gel passion-gingembre, sorbet passion banane

LE PALMISTE AU CARAMEL 18 €

Biscuit Ti son, crème caramel, palmiste poché vanille, crumble Ti son, glace caramel

VOYAGE À SALAZIE 16 €

Chips de chouchou, mousse au miel de baies roses du Palm, sauce anglaise au miel, glace au fromage de Takamaka, gel de tamarin

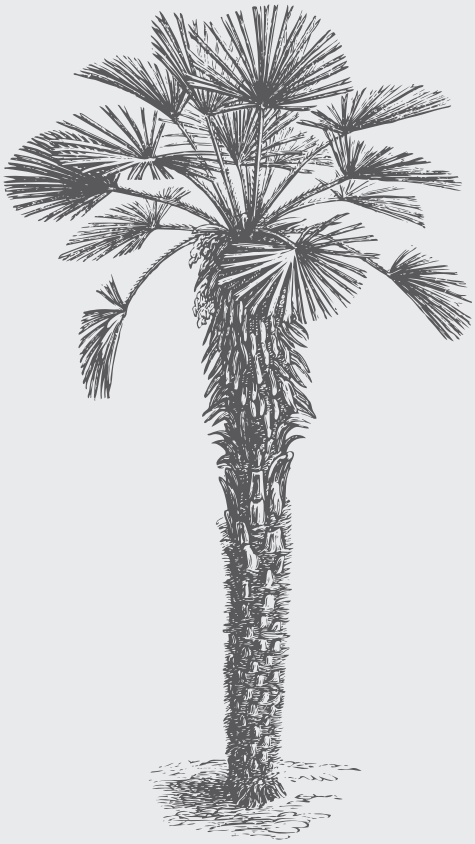


Fig. 5. Chamaerops humilis (Palmier éventail)

Nous vous proposons le service Gourmet Bag pour vous permettre d'emporter chez vous le repas et/ou la boisson que vous n'avez pas terminés. Nous contribuons ainsi à la limitation du gaspillage alimentaire. N'hésitez pas à le demander !