



LE
1812
— "GLENN VIEL"

Au gré du vent
signé par le Chef Glenn Viel

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE

Mousse légère de poisson blanc, écume iodée
Light white fish mousse, iodized sea foam

INTERLUDE VÉGÉTAL

Jeunes carottes fondantes, déclinaison de carotte en sauce velours
Melt-in-the-mouth baby carrots, carrot variations with a velvety sauce

POISSON

Tataki de thon mi-cuit, teriyaki délicat, tomate confite au soleil
Lightly seared tuna tataki, delicate teriyaki, sun-confited tomato

CRUSTACÉS

Gambas snackées, condiment pomme verte, laitue fraîche et roquette sauvage
Pan-seared prawns, green apple condiment, fresh lettuce and wild rocket

SIGNATURE

Gnocchis façon carbonara, crémeux parmesan et touche fumée
Carbonara-style gnocchi, creamy Parmesan, subtle smoky touch

PLAT

Bœuf Wayuu grillé, oignons longuement confits, purée d'ail doux
Grilled Wayuu beef, slow-confited onions, sweet garlic purée

DESSERT GOURMAND

Glace intensément vanille, caramel beurre salé,
sauce chocolat subtilement piquante
Intensely vanilla ice cream, salted butter caramel, subtly spicy chocolate sauce

FINAL DOUCEUR

« Tombé de l'arbre » :
flan coco onctueux, sorbet banane, émulsion légère de fromage blanc
*"Fallen from the tree":
creamy coconut flan, banana sorbet, light fromage blanc espuma*

MIGNARDISES DES ÎLES