

La table des hautes terres
— RESTAURANT —



ENTREE / STARTERS

SEMOULE DE BROCOLIS **29 000 Ar**
Miettes de suprême de poulet fumé - chips au romarin

BROCCOLI SEMOLINA
Crumbs of smoked chicken - chips

FOIE GRAS DES HAUTES TERRES EN TERRINÉE **42 000 Ar**
Compotée de fruits acidulés - toast maison

DUCK LIVER PATE
Sour fruit compote - toast

PERSILLADE D'ESCARGOTS GRATINÉS **40 000 Ar**
Confit de tomate - croutons grillés

GRATINED SNAIL PARSLEY
Tomatoes confit - grilled crouton

NUGGETS DE GOUDA DU TERROIR **25 000 Ar**
Sauce ratatouille et meunière

LOCAL GOUDA NUGGETS
Ratatouille sauce and meuniere

SALADES / SALADS

MELI MELO DE CHOU-CRESSON-LAITUE **27 000 Ar**
Graines et céréales - lamelle de zébu fumé - vinaigrette au cidre

MELI MELO OF CABBAGE – WATERCRESS - LETTUCE
Seeks and cereals - smoked zebu - cider vinaigrette

CROQUANT DE LEGUMES A LA VINAIGRETTE **27 000 Ar**
Beignets de crevette pimentée

CRUNCHY VEGETABLES WITH VINAIGRETTE
Spicy shrimps fritters

POISSONS-CRUSTACES / FISH – SHELLFISH

CREVETTES A L'AIL

50 000 Ar

Riz au vert et à la noix de coco

SHRIMPS WITH GARLIC

Green rice with coconut

FILET DE SOLE MEUNIERE

60 000 Ar

Nouilles teriyaki - cacahuète grillées

SOLE FISH FILLET WITH MEUNIERE SAUCE

Teriyaki noodles - grilled peanut

CAPITAINE ROTI AU POIVRE SAUVAGE

65 000 Ar

Haricot mungo - poireaux au grill - velouté au tamarin

ROASTED CAPTAIN FISH WITH WILD PEPPER

Bean mungo - grilled leek - tamarind soup

LANGOUSTE DECORTIQUÉE (250gr) AU BEURRE NOISETTE

125 000 Ar

Riz noir comme un risotto - beurre rouille

SHELLED LOBSTER WITH BUTTER

Blackrice risotto - rust butter

SOUPES / SOUPS

VELOUTE DE POIS CASSES AU CURRY-COCO

32 000 Ar

Croutons et lardons

SPLIT PEA SOUP WITH CURRY AND COCONUT

Croutons and bacon

BOUILLON THAÏ AUX LEGUMES ET AU POULET ROTI

38 000 Ar

Sésames grillés - huile parfumée

THAI SOUP WITH VEGETABLES AND ROASTED CHICKEN

Toasted sesame - flavour oil

VIANDES-VOLAILLES / MEAT – POULTRY

MAGRET DE CANARD FUMÉ

62 000 Ar

*Pommes frite maison Coleslaw de
chou pommé-aigre douce aux framboises*

DUCK BREAST – FRIED POTATOES

Cabbage coleslaw - raspberry sour sauce

ENTRECOTE DE ZÉBU AU GRILL

55 000 Ar

Pommes frite maison - sauce au poivre vert

GRILLED ZEBU RIB STEAK

Fried potatoes-green pepper sauce

SUPREME DE POULET FERMIER ROTI AUX LEGUMES

42 000 Ar

Jus de cuisson au thym

ROASTED CHICKEN WITH VEGETABLE

Thym sauce

SALMIS DE CAILLE

68 000 Ar

*Brick de cuisse confite - jus corsé aux
céleris et aux girofles*

QUAIL SALMIS

Confit leg brick - celery and chanterelle sauce

SURF'N TURF DE FILET DE BŒUF ET DE CRABES

70 000 Ar

Beurre fondue au gingembre frais - patate douce

SURF'IN TURF OF BEEF FILLET AND CRAB

Melted butter with ginger - sweet potatoes

PLATS MALAGASY / MALAGASY DISHES

RO MAZAVA DE ZEBU AUX 4 BREDES *38 000 Ar*
ZEBU ROMAZAVA WITH 4 GREEN VEGETABLES

POULET AU COCO *38 000 Ar*
CHICKEN COOKED WITH COCONUT MILK

VIANDE DE PORC AUX POIS BAMBARA *42 000 Ar*
BAMBARA PEA WITH PORK MEAT

Les plats Malagasy sont accompagnés de riz blanc ou brun, de rougail et d'achards
These malagasy dishes are served with white rice or brown rice, tomatoes rougail and achards.

VEGETARIENS / VEGETARIEN

QUINOA A L'HUILE D'OLIVE *36 000 Ar*
Crème de champignons au vin blanc
QUINOA WITH OLIVE OIL
mushrooms cream - soft white wine sauce

CAVIAR DE BLANCS DE COURGETTE *28 000 Ar*
Riz safrané - coulis de tomate
ZUCCHINI CAVIAR
Saffron rice-tomatoes coulis

DESSERT

- CARPACCIO D'ANANAS MARINE AUX AGRUMES** *18 000 Ar*
Sorbet lait de coco et au rhum
MARINATED OF PINEAPPLE CARPACCIO WITH CITRUS
Coconut milk sorbet with rum flavour
- CRÈME BRULÉE AUX GRAINS DE VANILLE** *22 000 Ar*
Sucre roux
CREME BRULEE WITH VANILLA BEANS
Brown sugar
- CARRÉ AU COMBAVA - CITRON MERINGUE** *18 000 Ar*
Coulis de fruits rouge
KAFFER LIME CAKE-LEMON MERINGUE
Red fruits coulis
- CUBE D'OPÉRA AUX FRAMBOISES-NOISETTE** *22 000 Ar*
Crèmeux d'agrumes
OPERA CAKE WITH RASPBERRY - HAZELNUT
Citrus creamy
- PECHE ROTIE EPICÉE et GRATINÉE AU SABAYON** *24 000 Ar*
Crème glacée à la vanille
SPICY ROASTED PEACH, GRATINED WITH SABAYON
Ice cream with vanilla



LES HÔTELS

Palissandre

+ 261 20 97 605 60 / +261 33 12 873 97
contact.tana@leshotelspalissandre.com
www.leshotelspalissandre.com