

MENU

# CARNOTZET

---

CAVE À VIN



---

Ouvert du jeudi au lundi soir de 19h00 à 22h00 (dernier service à 20h30)

Réservation indispensable - Commande avant 15h

reception@tsilaosa.com / +262 (0)262 37 39 39

25 couverts maximum - Groupe sur demande.



## À PARTAGER

---

SÉLECTION DE FROMAGES | 10 €

SÉLECTION DE CHARCUTERIES | 10 €

SÉLECTION DE FROMAGES & CHARCUTERIES | 18 €



## NOS RACLETTES

---

**RACLETTE GOURMANDE | 28 €**

Fromage à raclette nature affiné 2 mois (200grs)  
Charcuterie corse, pommes de terre vapeurs,  
légumes croquants.

**RACLETTE DU PEÏ | 28 €**

Fromage à raclette fumée (200grs)  
Charcuterie locale, pommes de terre vapeurs,,  
légumes croquants en crudités.

**RACLETTE 2 SAVEURS | 30 €**

Assortiment de fromages à raclette nature et  
fumée(200grs)  
Charcuterie locale et corse, pommes de terre  
vapeurs, légumes croquants en crudités.

**ENFANT : RACLETTE OU FONDUE**

Raclette enfant de 4 à 11 ans : Tarif adulte -50 %  
Pas de fondue enfant seul, à partager avec un adulte  
(tarif d'une fondue adulte avec supplément de 50%.

Supplément fromages (100 gr) | 7 €

Supplément charcuterie (100 gr) | 10 €

Possibilité d'accompagnements végétariens et  
charcuteries de volaille (sur demande 48h à l'avance)



## NOS FONDUES

---

### FONDUE SAVOYARDE | 32 €

Comté, Beaufort, Abondance (200 grs)  
Accompagné de morceaux de pain, de pommes de terre et de légumes croquants en crudités,

### FONDUE AUX SAVEURS DE SOUS-BOIS | 38 €

Comté, Beaufort, Abondance (200 gr)  
Accompagné de morceaux de pain, de pommes de terre et de légumes croquants en crudités, de champignons rôtis au beurre noisette et déglacés au vin blanc de Cilaos.

### FONDUE AU DIAMANT NOIR | 50 €

Comté, Beaufort, Abondance (200 gr) avec de la truffe rapée, accompagné de morceaux de pain, de pommes de terre et de légumes croquants en crudités,



## DESSERTS

---

PÂTISSERIE DU JOUR MAISON | 6 €

DUO GLACÉ ET SA CHANTILLY (PARFUMS AU CHOIX) | 6 €

DESSERT FRUITÉ DU TSILAOSA (SELON SAISON) | 9 €





# menu

RÉVEILLON DE NOËL

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2022

## ENTRÉES

Foie gras maison  
macatia toasté et chutney exotique

Truite façon gravelax  
blinis et crème aux 3 baies

## PLATS (au choix)

Raclette gourmande truffée  
Raclette gourmande à l'ail des ours

## DESSERT

Bûche de Noël glacée  
(framboise/coco ou exotique/vanille)  
accompagnée de sa tranche de panettone

*Notre sommelier vous proposera un accord mets et vins  
selon la sélection du moment.*

**TARIF ADULTE : 75 € / ENFANT (4 À 11 ANS) : 30 €**  
Prix TTC hors boissons

Nombre de places limitées, réservation obligatoire 48h avant,  
un acompte de 50 % sera demandée à la réservation.  
Tél. : 0262 37 39 39

# menu

## RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Cocktail du Tsilaosa (avec ou sans alcool)

### AMUSES BOUCHES

Samoussa lentilles de Cilaos  
Samoussa brède  
Mini pâté créole  
Accras morue  
Beignet fruit à pain  
Beignet songe  
Bouchon frit au poulet

### ENTRÉES

Foie Gras maison pain d'épices, chutney exotique  
Truite façon Gravelax fait maison toast et sauce aux 3 baies  
Verrine tzatziki saumon  
Verrine de patate douce et boudin noir  
Verrine de tartare de thon  
Salade exotique

### PLATS

Poisson au gingembre (filet de Perche)  
Pavé d'autruche façon Rossini  
Haricots verts sautés au beurre d'ail, sauce poivre  
Accompagnements : riz blanc, lentilles de Cilaos

### DESSERT

Chemin de fer de la pâtisserie Dambreville  
Pastèque givrée  
Le Coco de Salade Exotique

*Notre sommelier vous proposera un accord mets et vins  
selon la sélection du moment.*

**TARIF ADULTE : 130 € / ENFANT (4 À 11 ANS) : 60 €**  
PRIX TTC HORS BOISSONS

Nombre de places limitées, réservation obligatoire 7 jours avant,  
un acompte de 50 % sera demandée à la réservation.  
Tél. : 0262 37 39 39