



# L'HORIZON RESTAURANT

12H00 - 15H00

Bienvenue à L'Horizon,

Notre Chef de Cuisine, **Rémi Lasfargues**, vous offre une cuisine du monde, créative et authentique, élaborée en toute transparence avec des ingrédients triés sur le volet au gré des saisons. Il mêle adroitement les parfums d'ici et d'ailleurs pour vous proposer un mélange de saveurs venues de tous les coins du monde ; une cuisine métissée à l'image de La Réunion.

« Ma cuisine naît de la rencontre entre l'inspiration française et la diversité des produits locaux. Des saveurs au plus proche de la nature environnante forment les bases de mon menu. À partir de là, j'explore... J'explore la nature de notre ferme Bio pour y dénicher des produits inédits. J'explore les procédés pour sublimer et conserver des ingrédients bruts. Il en ressort une cuisine intuitive et créative, inspirée par le terroir, les saisons et des produits bio de grande qualité. Les possibilités sont si vastes, les produits si saisonniers et les idées si grandes que ma carte évolue au fil de mes envies. »

**L'équipe de L'Akoya vous souhaite un bon appétit !**



## MENU DU MARCHÉ

Un menu à l'ardoise qui change tous les jours au fil des saisons et selon les arrivages du jour. Cette formule vous est également proposée pour les "Instants Détente".

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT\***

28 €

Au choix à l'ardoise

\*Dessert à la carte, hors café/thé/Champagne gourmand

## FRAICHEUR

Déclinable en entrée

**PAPAYA GADO**

18 €

Mesclun, Quinoa, papaye verte, ananas, brèdes, concombres, tomates, falafels, oignons cébette et sa sauce gado

**SALADE FRAICHEUR AKOYA**

21 €

Mesclun, zourites, pickles de légumes de la Ferme Akoya, tomates confites, poivrons confits

**SALADE CAESAR**

19 €

Mesclun, Poulet panko émincé, tomates, parmesan, croutons, oeuf mollet, sauce Caesar



Prix nets TTC – Service compris

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant.

Notre équipe est à votre écoute pour tout renseignement.



## OCEAN INDIEN

---

- ROUGAIL SAUCISSES** 16 €  
Spécialité créole à base de saucisses de porc, accompagnée de riz blanc, grains et rougail
- CARI POISSON (SELON LE MARCHÉ)** 18 €  
Poisson au combava, riz, grains, rougail

## SUSHI BURRITO

---

- SAUMONABI** 19 €  
Feuille de nori, riz japonais, saumon, guacamole maison, concombre, salade verte, fromage de Takamaka, oignons Cébettes

## BURGERS

---

- PANKO BURGER** 16 €  
Pain bun, poulet croustillant panko, mesclun, tomate, oignons, fromage de Takamaka, sauce curry mangue
- AKOYA BURGER** 17 €  
Pain bun, steak de boeuf Black Angus (180 gr), mesclun, tomate, oignons, fromage de Takamaka, sauce cocktail
- OCEAN'BURGER** 18 €  
Pain brioché citron/aneth, poisson du jour, ananas, concombre, mesclun, tomate, pickles d'oignons, mayonnaise au wasabi



Prix nets TTC – Service compris

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant.

Notre équipe est à votre écoute pour tout renseignement.



## DESSERTS

---

<b>ENTREMET PATATE DOUCE, CURCUMA ET COEUR PAPAYE</b>	9 €
<b>ÉCLAIR PRALINÉ</b>	11 €
<b>BABA AU RHUM FAÇON AKOYA</b>	9 €
<b>BROWNIE CHOCOLAT, GANACHE DOLCE</b>	11 €
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	12 €
<b>CHAMPAGNE GOURMAND</b> Champagne Irroy by Taittinger	21 €



Prix nets TTC – Service compris

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant.

Notre équipe est à votre écoute pour tout renseignement.