

# DÎNER

## JEUDI 25 AVRIL

RDV À  
18 H 30 – 19 H

Entrée + Plat + Dessert  
**4200 XPF**

# Prélude Gourmand

## Amuse-bouche

*Acras de carangue sauce rougail*

## Entrée

*Crème moussieuse de Potimarron,  
Quenelle de chèvre frais  
à l'huile de noisette*

## Plat

*Sole meunière  
Pommes de terre forestières,  
Flan de petits pois et céleri*

## Dessert

*Macaronade à  
la crème de litchi et framboise*



@ manuia.restaurant@gmail.com

☎ 40 60 57 10