



ANALATSARA

Eco-Lodge

**Maisons d'hôtes
&
Table d'Epicure**

« AILLEURS & AUTREMENT »

Ile aux nattes

**Sainte Marie
Madagascar 515**

Analatsara est un ensemble de huit maisons d'hôtes dont nous avons volontairement limité l'accueil afin de mieux préserver la convivialité des lieux.

La table du baron a une belle réputation tant par la diversité de sa cuisine que par sa créativité.

***« Ici tout n'est qu'ordre et beauté, luxe calme et volupté »
Charles Baudelaire***

R.C.S TAMATAVE : 2007 A 00253 STATISTIQUE : 55102322007000299 NIF : 4000297230

Mail : lebaronjpbriois@gmail.com

**Tel : +261(0) 32 02 127 70
www.analatsara.com**

2024

**T
A
B
L
E

D
'
E
P
I
C
U
R
E**

ANALATSARA

BUFFET DE L'OCEAN INDIEN



Chaleur et couleur...!!

L'image d'un buffet qui fait rêver
et donne envie de manger... !!
Il est composé d'une sélection de plats que nous
avons soigneusement choisis
Chacun se sert et prend ce qu'il veut et parle à
ses yeux

La bouche et le palais ferons le reste... !!

Diversité et production légumière sont
principalement de notre jardin (pas d'engrais,
pas de pesticides etc...)

Les poissons sont frais du jour et viennent de
notre lagon.

La viande est spécifiquement de zébu dont nous
ne prenons que la partie la plus gouteuse et la
plus tendre : le filet... !

Les fruits sont issus essentiellement de
notre vergé.

Tout nos desserts sont de conception
et de création maison

Mangez, certes avec les yeux mais aussi
avec les doigts...

Mazotoa ! (Bon appétit)

Ce buffet n'est réalisé que sur commande et
pour un minimum de six personnes



A Buffet : 100.000 Ar par personne

ANALATSARA

« Mise en bouche » !

∞	Crudités de notre jardin, aïoli	25.000 Ar
∞	Tagliatelles de carottes glacées	25.000 Ar
∞	Gaspacho (soupe de tomate et concombre glacée)	25.000 Ar
∞	Tomates – mozzarella, huile d'olive	25.000 Ar
∞	Salade de poisson fumé maison, pommes à l'huile, etc	30.000 Ar
∞	Salade du lagon: riz, maïs, achards légumes, poulpes etc	35.000 Ar
∞	Salade type Niçoise Analatsara	<i>A</i> 35.000 Ar
∞	Salade de crabe du lagon	<i>A</i> 35.000 Ar
∞	Carpaccio de poisson, citron vert, huile d'olive ou en tahitienne (huile d'olive,citron,lait de coco)	<i>A</i> 35.000 Ar
∞	Carpaccio de zébu ou tartare coupé couteau	40.000 Ar
∞	Spaghetti au foie gras et à l'huile de truffe	<i>A</i> 35.000 Ar
∞	Foie gras maison poêlé et potée de fruits	<i>A</i> 35.000 Ar
∞	Œufs grand-mère au foie gras et toasts	<i>A</i> 30.000 Ar
∞	Œufs meurette	<i>A</i> 30.000 Ar
∞	Soupe, potage ou consommé du jardin	25.000 Ar
∞	Marmite du pêcheur	30.000 Ar
∞	Huitres sauvages, oursins, tecateca sur commande	* 25.000 Ar

* :*En saison*

A : *specialité*

ANALATSARA

Poissons et crustacés

Chefs de cuisine : SYLVANA

☞ Poisson grillé du lagon		35.000 Ar
☞ Poisson sauce coco ou sauce vanille		40.000 Ar
☞ Filet de poisson vapeur au beurre, citron vert et gingembre		40.000 Ar
☞ Aïoli de filet de poisson du lagon pomme vapeur		35.000 Ar
☞ Brochettes de poisson		35.000 Ar
☞ Calmar grillé au miel gingembre ou sauce coco*		40.000 Ar
☞ Civet de zourite*		35.000 Ar
☞ Spaghetti au langouste	<i>SA</i>	40.000 Ar
☞ Fondue tropical terre, mer	<i>SA</i>	50.000Ar
☞ Crabe de mer ou de mangrove (nature ou gratiné)*	<i>SA</i>	40.000 Ar
☞ Langouste ou cigale grillé ou flambé ou pochée *		120.000 Ar/ kg
☞ Paëlla aux fruits de mer et poulet *		50.000 Ar
☞ Maki , sushi, sashimi (un rêve asiatique !)	<i>SA</i>	50.000 Ar
☞ Ceviche de poisson	<i>SA</i>	40.000 Ar
☞ Couscous au poisson *	<i>SA</i>	40.000 Ar
☞ Poisson entier pour 4 personnes (+/- 2kg) farcis légumes, cuit au four dans une robe de feuilles de bananier *	<i>SA</i>	120.000 Ar
☞ Ravitoto Analatsara	<i>SA</i>	30.000 Ar

Tous nos plats sont accompagnés selon votre désir de pommes sautées à l'ail,
légumes du jardin sautés ou vapeur ,
riz blanc ou noir ou safrané,
frites ou pâtes fraîches ,
rougail de tomate basilic

* :*En saison*.

* :*Sur commande*

SA : *spécialité*

ANALATSARA

Viandes

de notre chef de cuisine Sylvanna

☞ Roti de filet de zébu au foie gras maison et garniture *	<i>SA</i>	180.000 Ar/ kg
☞ Tournedos Rossini foie gras maison et garniture	<i>SA</i>	45.000 Ar
☞ Pavé de zébu au poivre vert ou au bleu de belavao ou maître d'hôtel	<i>SA</i>	40.000 Ar
☞ Daube de zébu et tagliatelle*		35.000 Ar
☞ Romazava (pot-au feu Malgache au brède mafana)*	<i>SA</i>	35.000 Ar
☞ Brochettes de filet de zébu		40.000 Ar
☞ Fondue de l'Aragorne filet de zébu, Sauces maison et pommes de terre à la cendre	<i>SA</i>	50.000 Ar
☞ Poulet sauce coco		40.000 Ar
☞ Poulet sauce vanille ou citronnelle	<i>SA</i>	40.000 Ar
☞ Tagine de poulet, graines de couscous et légumes confits*		50.000 Ar
☞ Poulet grillé au miel sauvage et gingembre	<i>SA</i>	40.000 Ar
☞ Poulet basquaise *	<i>SA</i>	50.000 Ar
☞ Magret de canard, salade, pommes sarladaises		50.000 Ar
☞ Confis de canard, roquettes et pommes sarladaises		45.000 Ar
☞ Couscous d'agneau, poulet, merguez et ses légumes *		50.000 Ar

Tous nos plats sont accompagnés selon votre désir de pommes sautées à l'ail,
légumes du jardin sautés ou vapeur ,
riz blanc ou noir ou safrané,
frites ou pâtes fraîches ,
rougail de tomate basilic

* *Sur commande*

SA: spécialité

ANALATSARA

Desserts maisons

de notre chef pâtissier: ERIKA

∞	Assiette gourmande (sélection des «douceurs» du jour))	<i>SA</i>	40.000 Ar
∞	Mousse au chocolat de Mada. maison noir ou blanc	<i>SA</i>	25.000 Ar
∞	Glaces ou sorbets maison au fruits de saisons, ou caramel beurre salé	<i>SA</i>	30.000 Ar
∞	Salade de fruits frais		20.000 Ar
∞	Carpaccio de mangue ou d'ananas et son sorbet*	<i>SA</i>	35.000 Ar
∞	Tiramisu maison, tartes aux fruits, crumble		25.000 Ar
∞	Gâteau de songe et potée de fruits ou miel sauvage		25.000 Ar
∞	Flan coco ou vanille ou crème caramel		25.000 Ar
∞	Banane ou ananas flambés		20.000 Ar
∞	« coup d'amour... »	<i>SA</i>	20.000 Ar
∞	Crêpes au sucre, miel ou confiture, chocolat ou flambées		25.000 Ar
∞	Aumônière (crêpes fourrées aux fruits flambés)	<i>SA</i>	30.000 Ar
∞	Île flottante		25.000 Ar
∞	Nougat glacé	<i>SA</i>	30.000 Ar
∞	Crème brûlée ou flambée		25.000 Ar
∞	Tarte ou tartelette aux fruits		25.000 Ar
∞	Gâteaux « évènements » sur commande	<i>SA</i>	150.000 Ar/ <u>kg</u>
∞	Viennoiseries, petits pains, éclaires, choux etc...	<i>SA</i>	selon votre choix
∞	Irish coffee	<i>SA</i>	25.000 Ar

*: *En saison*

SA: *spécialité*

ANALATSARA

Café, Thé, Citronnelle etc...

☞	Café cannelle	7.000 Ar	☞	Thé	6.000 Ar
☞	Café coulé	6.000 Ar	☞	Thé au lait	7.000 Ar
☞	Citronnelle	6.000 Ar	☞	Thé à la menthe	7.000 Ar

Digestifs

☞	Rhums arrangés	6.000 Ar
☞	Rhum vieux	10.000 Ar
☞	Malagasy Coffee	20.000 Ar
☞	Irish Coffee	25.000 Ar

Cigares

Voir cave à cigares (de 20.000 Ar à .100.000 Ar)

☞	P.S. Rouge	10.000 Ar
---	------------	-----------

ANALATSARA

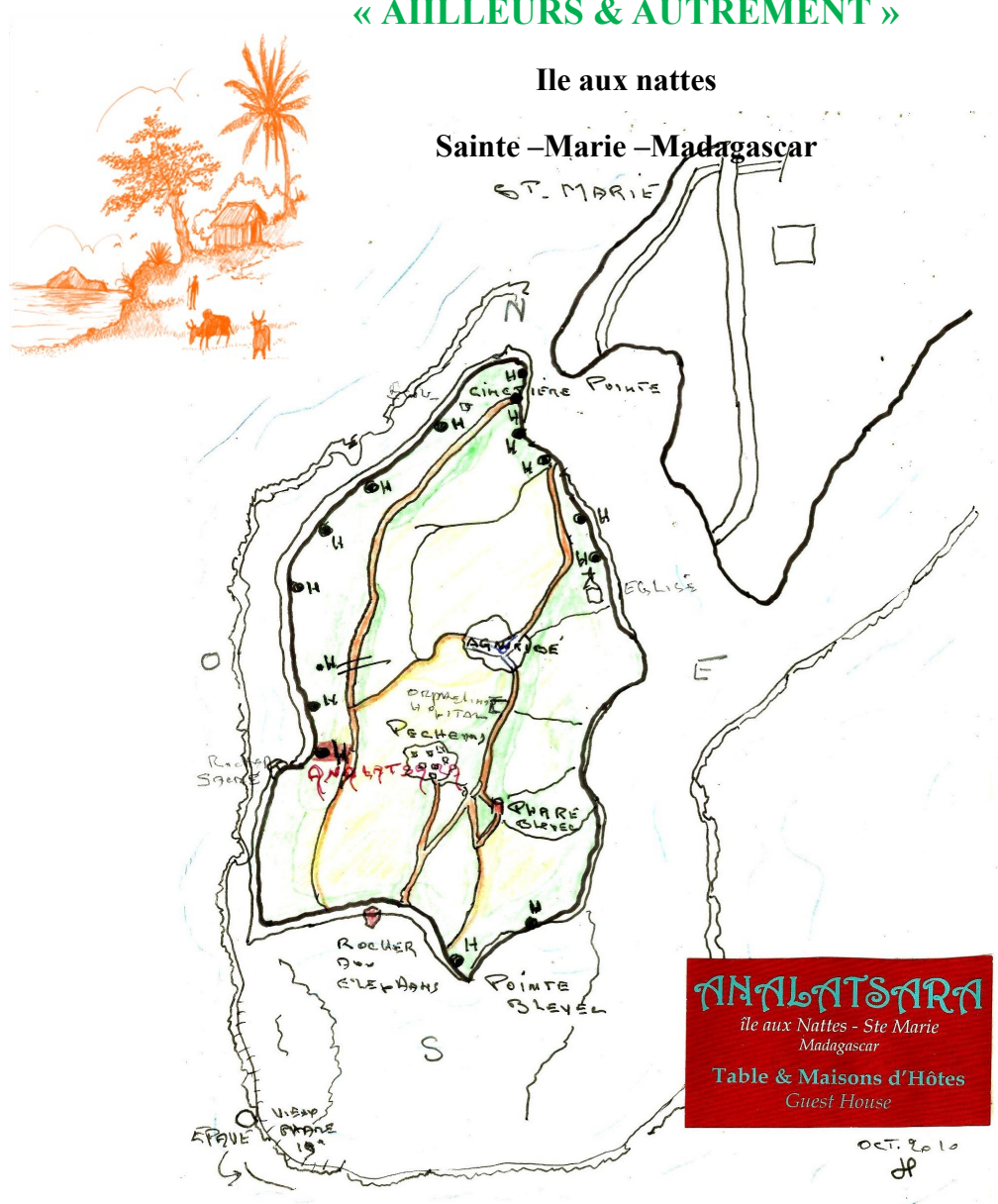
Eco-Lodge

Maisons d'hôtes
&
Table d'Epicure

« AILLEURS & AUTREMENT »

Ile aux nattes

Sainte-Marie-Madagascar



R.C.S TAMATAVE : 2007 A 00253 STATISTIQUE : 55102322007000299 NIF 4000297230

Mail : lebaronjpbriois@gmail.com

Tel : +261(0) 320 212 770

www.analatsara.com