



## Sélection du chef : une table d'hôte aux saveurs de la mer

Une cuisine simple, saine, équilibrée et savoureuse vous est proposée à Ankasy, pour accompagner vos vacances au bord du lagon ! L'approvisionnement se fait avec la contribution quotidienne des villages et des pêcheurs Vezo à qui Ankasy Lodge achète la pêche du jour. Un partenariat durable et équilibré qui, par son soutien économique aux communautés locales permet une intégration du Lodge dans son environnement.

Encadrée par Maroussia, l'équipe de cuisine prépare au quotidien ces produits frais sortis tout droit de la mer pour d'inégalables menus appréciés tout autant pour leur diversité que pour leur simplicité. Au menu donc : toute la variété des poissons de la région (marguerite, mérrou, capitaine, daurade coryphène etc), calamar, langouste, cigale de mer...et même les oursins ou les huîtres que vous pourrez cueillir vous même au lagon pendant votre excursion en bateau et qui apporteront leur touche d'originalité iodée quand sonne l'heure de l'apéritif.

Voici quelques exemples de mets proposés à Ankasy Lodge :

### **ENTREES**

Tartare de poisson  
Salade de langouste ou de cigale de mer  
Croquettes de calamar  
Carpaccio de poisson  
Carpaccio de zébu  
Quiche au poireau  
Rillettes de langouste sur tartine croustillante  
Salade de salicorne

### **PLATS**

Poisson frais grillé (marguerite ou capitaine)  
Filet de poisson à la sauce aux câpres ou aux amandes effilées  
Calamar grillé ou sauté à l'ail  
Curry aux fruits de mer  
Poisson sauce coco  
Poisson en papillote  
Poulet grillé au coco

Accompagnements : pommes sautées, gratin de pommes de terre ou de pâtes, purée maison, haricots verts, riz blanc ou riz safrané

### **DESSERTS**

Mousse chocolat  
Tiramisu  
Flan caramel  
Glace maison  
Tarte citron