

Composez votre Menu  
au choix à la carte :

**LE MENU COMPLET**  
(ENTREE-PLAT-DESSERT)  
6100 F

**LE MENU 2 PLATS**  
(ENTREE-PLAT)  
OU (PLAT-DESSERT)  
4700F

**LE MENU DECOUVERTE**  
(6 SERVICES)  
8400 F  
(pour toute la table  
diner du jeudi au samedi)



## Nos entrées

Raviole ouverte en gelée au lait de coco  
tataki de thon au soyo & dès de foie gras  
marmelade citron, eau de coco à la coriandre

---

Carpaccio de crevettes à la flamme, légumes en textures  
bouillon de crevettes aux saveurs Thaï

---

Crabe de palétuvier émietté à la pomme liane  
endives croquantes à la vinaigrette praliné  
purée d'avocat aux herbes & citron

---

Saumon fumé par nos soins, poireaux vinaigrette  
confit de poivrons, croustillant de mousse au raifort

---

Cannelloni de courgettes  
ratatouille au basilic, féta, tapenade d'olive fumée  
parfait glacé au basilic

---

Foie gras de canard confit dans sa graisse,  
chutney ananas-gingembre  
émulsion gingembre & brioche au pain d'épices  
+ 1600 F en supplément

# Nos plats

Mi-cuit de thon jaune lardé de jambon Serrano  
légumes verts, champignons, sauce aux pieds de cochon & truffe

---

Crevettes en deux cuissons poêlées & croustillantes  
Riz au chorizo, salsa aux moules & petits pois,  
émulsion au chorizo

---

Saumon mi-cuit laqué aux cèpes & champignons de Paris  
nouilles de riz, bouillon de champignons aux saveurs asiatique

---

Tartare de thon jaune au pesto de basilic  
tomates, pignons de pins, parmesan, salade verte & riz

---

Magret de canard cuit en basse température à olive Gordal  
tapenade, polenta croustillante, purée de cèleri  
& jus de canard à l'olive

---

Pressé de jarret de porc confit  
squash rôti, banane poingo, jus au sirop d'érable & balsamique

---

Suprême de volaille de KOE fumé  
gâteau de pomme de terre, purée de carottes rôties,  
mayonnaise à la crevette fumée & jus de volaille

---

Filet de bœuf poêlé à la vanille de Lifou  
purée de choux-fleurs, millefeuille de pomme de terre fumé  
& jus de bœuf au café et cardamome

---

*Pour accompagner vos plats*  
**Supplément foie gras de canard poêlé +1200F**

# Nos desserts

Le cèpe, parfait glacé au praliné, mousse de cèpes  
& praliné amande-noisette, crumble cacao

---

La vanille, ganache au caramel, Chantilly à la vanille  
biscuit brownie pistache-noisette & granité rhum-vanille

---

La Banane, moelleux à la banane, crémeux persil et banane,  
banane rôtie & sorbet banane

---

La Tonka, crème brûlée à la fève de Tonka  
biscuit moelleux aux agrumes, suprême d'agrumes,  
crémeux citron vert & glace Tonka

---

Café, thé ou chocolat chaud Gourmand (3 mignardises)

---

