

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

Nos entrées

Gratin de crabe et poissons
au lait de coco et curry doux

Raviole ouverte
crevettes confites à l'huile de noisette
royale de cresson, poêlée champêtre
bouillon de crevettes à la citronnelle

Œuf mollet, voile de gelée de persil & épinard
crémeux artichaut, condiment à l'ail
champignons et tuile de pain

Tartare de rumsteak fumé & huître en tempura
copeaux de Poutargue, gel iodé
sablé au poivre vert

Saumon mariné au fenouil & badiane
betteraves rôties à l'huile d'olive et citron
coulis betterave-framboise, mousse aux herbes citronnée

Foie gras de canard au Cidre
chutney pomme-oignon, navet caramélisé au soyo
brioche fourrée à la compotée de pomme
+1600 XPF en supplément

Tartare de thon jaune au pesto de basilic,
tomates, pignons de pin, copeaux de parmesan
(Servi en version plat avec salade verte & riz)

Nos plats

Crevettes du Pays rôties, risotto au citron confit & wakamé
émulsion au foie gras grillé, tuile algues Nori

Loche saumonée & jus de bœuf à la Bourguignonne
purée de pommes de terre à la truffe, échalotte confite
champignons poêlés, dés de lard confits

Saumon mi-cuit en croûte de coco & citron
soupe Tom Kha Kai, légumes croquants et riz pilaf

Jarret de Porc façon Carbonnade
confit à la bière, pain d'épices, moutarde & lard fumé
espuma moutarde, pomme de terre en robe des champs

Volaille de Koé fumée & crevettes du Pays
méli-mélo de légumes, mayonnaise à la crevette fumée
tuile de crevette et jus terre-mer

Magret de canard au cacao & cerises Amarena
purée d'aubergines brûlées au balsamique
cake romarin-cacao, sauce au chocolat Manjari

Filet de bœuf rôti & polenta crémeuse au parmesan
condiment tomate, billes de mozzarella
huile de basilic et tuile basilic

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

Nos desserts

Le Bounty
sablé coco, mousse coco & glace coco
crémeux au chocolat, praliné de coco, tuile à la fleur de sel

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

Le Havane
tuile cigare fumée & ganache au chocolat noir
Mojito à déguster, crémeux citron, sablé amande

Soufflé citron & basilic
marmelade au citron et basilic
(12 minutes de cuisson – à commander à l'avance)

Café, thé ou chocolat chaud Gourmand (3 mignardises)

