

Composez votre Menu au  
choix à la carte :

**LE MENU COMPLET**

6100 XPF

(ENTREE-PLAT-DESSERT)

**LE MENU 2 PLATS**

4700 XPF

(ENTREE-PLAT)

OU (PLAT-DESSERT)

*Nos entrées*

Gratin de crabe et poissons  
au lait de Coco et Curry doux

---

Carpaccio de crevettes  
Légumes en texture  
Bouillon de crevettes aux saveurs Thai

---

Œuf mollet, Voile de gelée de persil et épinard  
Crémieux d'artichaut et Condiment à l'ail  
Champignons poêlés & Tuile de pain

---

Tartare de Rumsteak fumé et Huître en tempura  
Copeaux de Poutargue et Gel iodé  
Sablé au Poivre vert

---

Saumon au fenouil et badiane  
Betteraves rôties à l'huile d'olive et citron  
Coulis de betterave et framboise  
Mousse aux herbes et citron

---

Foie Gras de Canard aux fruits rouges  
Chutney fraise et balsamique  
Brioche aux éclats de pistache  
**+1600 XPF en supplément**

---

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

## Nos plats

Mi-cuit de Thon Jaune, Printanière de légumes et champignons  
Sauce au pied de cochons et truffe, Chips de Jambon de Serrano

---

Loche saumonée et jus de bœuf à la Bourguignonne  
Purée de pommes de terre à la truffe et échalote confite  
Champignons poêlés et Dés de lard confits

---

Saumon laqué aux cèpes  
Nouilles de riz et bouillon de champignons  
aux saveurs Asiatiques

---

Jarret de Porc façon Carbonnade  
Confit à la bière, pain d'épices, moutarde et lard fumé  
Espuma de moutarde et Pomme de terre en robe des champs

---

Duo de Volaille de Koé fumée et Crevettes  
Méli-mélo de légumes et Mayonnaise à la crevette fumée  
Tuile de crevette et Jus terre-mer

---

Magret de canard au Cacao et Cerises Amarena  
Purée d'aubergines brûlées au balsamique & cake romarin/cacao  
Sauce au chocolat Manjari

---

Filet de bœuf poêlé et beurre à la vanille de Lifou  
Purée de choux-fleurs et 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

La Vanille, ganache au caramel, Chantilly à la vanille  
Brownie pistache-noisette et Granité rhum-vanille

---

La Banane, moelleux à la banane & Bananes rôties  
Crèmeux persil et banane, Sorbet banane

---

Le Cèpe, parfait glacé au praliné,  
Mousse de cèpes et praliné amande-noisette  
Crumble cacao

---

Soufflé au Citron et Basilic  
Biscuit sablé au citron et Marmelade Basilic  
(12 minutes de cuisson – à commander à l'avance)

---

Café, thé ou chocolat chaud Gourmand (3 mignardises)

