

Composez votre Menu au  
choix à la carte :

**LE MENU COMPLET**  
(ENTREE-PLAT-DESSERT)  
6 100 F

**LE MENU 2 PLATS**  
(ENTREE-PLAT)  
OU  
(PLAT-DESSERT)  
4 700 F

**LE MENU DECOUVERTE**  
(6 SERVICES)  
SERVI A L'ENSEMBLE DE LA  
TABLE  
8 400 F



## Nos entrées

Crabe de palétuvier émietté au curry & cacahuètes  
espuma au yaourt acidulé, tuile craquante

---

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

---

Rouget de nuit cuit en Escabèche  
papaye verte et pourpier, marmelade au citron  
mousse Hollandaise, tuile aux algues Nori

---

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

---

Cerf laqué au miel du Pays  
purée de pignons, tofettes à l'essence de pin  
crémeux au pollen & croquant au miel

---

Pressé de foie gras de canard aux artichauts  
pickles d'artichauts poivrade, brioche aux figues & noix  
gel au Porto, granola de fruits secs  
**+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

---

Noisette d'agneau en croûte d'olives  
purée d'ail, artichauts à la barigoule  
ris d'agneau croustillant & jus à la cardamome

---

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 cuit en basse température  
mouseline de patate douce, ananas rôti  
nougat de pistache & sauce ananas aux épices douces

---

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

---

La Pomme verte  
sablé breton, crémeux de céleri à la vanille  
gel de pomme, confit d'algue Nori & sorbet pomme

---

Café, thé ou chocolat chaud Gourmand (3 mignardises)

