

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, achards de légumes au curry

---

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

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

---

Loche saumonée pochée  
penne farcies à la Carbonara, lard fumé, brocolis  
jaune d'œuf poivré & tuile parmesan

---

Poulpe braisé au cumin & paprika  
pois chiche, courgette brûlée, condiment au citron

---

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

---

Echine de porc laquée à la bière  
chou farci & tuile d'andouille de Guémené  
blé tendre au jus corsé à la bière

---

Filet de bœuf grillé  
duxelles aux cèpes, champignons de Paris rôtis  
salade d'herbes fraîches & sauce foie gras

---

Magret de canard fumé  
maïs mijoté aux légumes, endives rôties  
chutney de fruits rouges aux noix

---

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

# Nos desserts

Lavande & Miel  
gaufrette, yaourt à la lavande, crémeux au miel,  
confiture de rhubarbe, glace au miel

---

Trois Chocolats  
sablé cacao à la fleur de sel, coulis de poivrons & framboises  
crémeux aux 3 chocolats, glace au chocolat-piment

---

Mojito  
gelée au citron, espuma à la menthe, tuile au citron  
granité au rhum blanc & sorbet Mojito

---

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

---

Café ou thé Gourmand (3 mignardises)

