

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)

