

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

---

Crevettes du Pays en gravelax  
ballotine de crevettes aux noix  
consommé de crevettes & légumes croquants

---

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

---

L'œuf parfait  
velouté de citrouille, citrouille rôtie  
purée de châtaignes & tombée de girolles

---

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

---

Foie gras de canard & gelée à l'Amaretto  
poire pochée au Porto, condiment à la poire  
brioche feuilletée aux amandes

**+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 Kai, légumes croquants, riz pilaf

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

Tentacule de calamar braisée 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

« Carpa-Chaud » de veau, vinaigrette gourmande  
pesto de roquette & tomates, trompettes de la mort  
noisettes torréfiées, siphon crémeux de patate douce

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

Magret de canard rôti  
purée carotte-citron, millefeuille de pomme de terre  
carotte glacée au miel & citron, jus de volaille truffée

*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

Le Café  
génoise à l'Amaretto, crème mascarpone café  
glace au café, billes choco-citron, opaline café

Agrumes & thym  
moelleux au thym, marmelade citron,  
meringue au thym & sorbet thym-citron

La Framboise  
tartelette à la framboise compotée & guimauve  
eau de framboise à la verveine, sorbet framboise

Café ou thé Gourmand (3 mignardises)

