

*Composez votre
Menu au choix à
la carte :*

MENU COMPLET
(ENTREE-PLAT-
DESSERT)
6100 F

MENU 2 PLATS
(ENTREE-PLAT)
OU (PLAT-DESSERT)
4700F

MENU DECOUVERTE
(6 SERVICES)
SERVI A L'ENSEMBLE
DE LA TABLE
8400F



Nos entrées

Ceviche de crevettes aux agrumes,
carotte et fenouil croquants, huile de coriandre
vinaigrette à l'orange, émulsion et gelée mandarine

Thon jaune fumé & soupe de poisson
pressé de pomme de terre à l'olive, tomates cerises
mayonnaise safranée, tapenade, croûtons de pain

Saint-Jacques marinés citronnelle-gingembre
salade de mangue verte pimentée & chutney mangue
pickles de Daïkon, émulsion citron vert

Œuf mollet & crème de poireau et pommes de terre
pomme de terre brûlée et poireau braisé
condiment moutarde à l'ancienne

Tataki de cerf au Tandoori
sablé au cacao, crèmeux chocolat noir
chutney & pickles de framboise, jus corsé

Pressé de foie gras & gelée à l'Amaretto
poire pochée au Porto, condiment à la poire
feuilleté aux amandes

+1600 XPF en supplément

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

TOUS NOS PRIX SONT TOUTES TAXES COMPRISSES

Nos plats

Crevettes au combava & mayonnaise pomme-liane
polenta crémeuse à la chicorée, épi de maïs grillé

Loche saumonée pochée
purée de céleri, poireaux braisé, samossa de légumes
sauce vierge au kiwi, câpres & aneth

Mi cuit de thon jaune en croûte de coco
gnocchis d'igname, confit de poingo, pickles de pourpier,
bouillon coco & coriandre, pesto de choux kanak

Effiloché d'épaule d'agneau aux épices
taboulé oriental, condiment fruits secs et granola

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

Filet de bœuf fumé
purée d'aubergine brûlée, haricots rouges mijotés
sauce chimichurri, farofa au lard & oignons

Magret de canard rôti
cannelloni truffé farci aux champignons, gel cassis
pressé de légumes du soleil, jus corsé au cassis

Nos desserts

Chocolat & gingembre
coque chocolat garnie de crème diplomate chocolat
crumble gingembre, praliné, madeleine cacao

Le Coco
rocher coco, confit d'ananas au rhum blanc
mousse légère au coco, tuile ananas, gel coco et rhum

Le Baba au Cointreau
marmelade d'orange, segments d'agrumes
crème mascarpone au Cointreau

Pistache & Framboise
choux façon Paris-Brest, marmelade framboise
mousse pistache, sorbet framboise

Café ou thé Gourmand (3 mignardises)

**RESTAURANT OUVERT
TOUS LES JOURS**

**HORAIRES
D'OUVERTURE**

DEJEUNER
11H30 – 13H30

DINER
19H00 – 21H30



**LES CHEQUES NE SONT PAS
ACCEPTÉS**