

Composez votre
Menu au choix à la
carte :

LE MENU COMPLET
(ENTREE-PLAT-DESSERT)
6 500 F

LE MENU
(ENTREE-PLAT)
5 100 F

LE MENU
(PLAT-DESSERT)
4 900 F

LE MENU DECOUVERTE
(6 SERVICES)
SERVI A L'ENSEMBLE DE
LA TABLE
8 700 F

Nos entrées

Bun de crabe de palétuvier au coco et curry
salade d'herbes fraîches
pickles de curcuma

Raviole ouverte de crevettes
fondue de pleurotes, poivrons & tomates séchées
bisque au foie gras

Saint-Jacques marinées citronnelle-gingembre
salade de papaye verte pimentée & chutney mangue
pickles de daïkon, émulsion citron vert

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

Tartare de filet de bœuf & Bresaola maison
tomates confites et câpres, purée de pignon de pin
sauce anchois-parmesan, sorbet moutarde

Foie gras de canard à l'Hydromel
tartelette pomme verte acidulée
gel de vinaigre de miel & brioche au pollen
+1600 XPF en supplément

Tartare de thon jaune aux saveurs d'Asie
sauce soyo, beurre de cacahuète,
coriandre et huile de sésame
(Servi en version plat avec salade verte & riz)

TOUS NOS PRIX SONT TOUTES TAXES COMPRISES

Nos plats

Ballotine de crevettes en croûte de chorizo
caponata & tuile de riz à la crevette
bisque au piment d'Espelette et citron confit

Vivaneau mariné au miso et nori
salade d'edamame-wakamé & condiment citron-wasabi
compotée de choux rouge et shiitake, bouillon iodé

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 rôti & croquette de bœuf au Reblochon
purée de panais fumée et poire brûlée
mousse de Reblochon à l'ail noir, pickles de poire

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

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

Nos desserts

La Noisette
coque de chocolat au lait & ganache au chocolat Azélia
biscuit dacquoise & pâte de noisette

La Poire
poire pochée au Porto blanc, curry et curcuma
espuma à la vanille brûlée et crumble cannelle

Le Trois Chocolat
ganache chocolat blanc vanillé & Namelaka
crumble, glace et sauce chocolat au poivre de Timut

Le Citron Huile d'Olive
citron confit au thym, praliné d'olive noire
mousse légère au citron-huile d'olive, sorbet citron-thym

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
ACCEPTES