

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

Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert  
concombre mariné et purée de pomme à la betterave  
crumble amande/combawa & granité de pomme verte

Œuf parfait & sauce poularde truffée  
brioche fourrée aux champignons  
confit d'oignons au balsamique et chips d'échalotes

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

Duo de noisette d'agneau rôtie et filet mariné miel/soja  
purée et salade d'artichaut à la coriandre, jus corsé  
patate douce confite à la noisette, émulsion pomme-liane

Effiloché de longe de veau au chèvre frais et miel  
purée de carotte, crumble de parmesan  
beurre carotte/ ananas & jus de veau au gingembre

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

Magret de canard en basse température  
risotto de lentilles Beluga & rhubarbe marinée  
gingembre confit et jus de volaille à la rhubarbe

*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**