

Entrées

- | | |
|----------------|--|
| 14 | Entremet au butternut rôti
Fêta et olives Taggiasche
amandes grillées |
| 14 | Oeuf parfait
Croustillant de riz soufflé
lentilles de Cilaos et cresson |
| 17
*Sup. +3 | Zourite grillée
Poichichade et condiments grecs
mayonnaise relevée au combava |
| 17
*Sup. +3 | Tartare de thon juste fumé
Thon selon la pêche du jour
croustillant de patates douces Bonita
pignons de pin, tomates confites, basilic,
oignons verts, citron galet |
| 21
*Sup. +7 | Terrine de foie gras marbrée
Miel-gingembre, agrumes confits
toast grillé |
| 21
*Sup. +7 | Carpaccio de Saint-Jacques
Courgette diamant, cardamome
noix de macadamia |

Prix nets TTC en euros – Service compris
 Origine des viandes : Ecosse, Allemagne
 Origine des poissons : Terres Australes, Madagascar, La Réunion

Plats

- 21 **Focaccia au thon fumé (déjeuner uniquement)**
Thon selon la pêche du jour
Chou rouge, pesto de roquette
sauce tzatziki
- 24 **Salade Caesar Wood (déjeuner uniquement)**
Poulet fermier croustillant, sucrine, oeuf mollet,
anchois, tomates cerises, bacon, parmesan,
croûtons à l'ail, sauce César
- 25 **Tartare de thon juste fumé**
Thon selon la pêche du jour
croustillant de patates douces Bonita
pignons de pin, tomates confites, basilic,
oignons verts, citron galet
- 28 **Pluma de porc grillé**
Mariné au miel de forêt et bière Pëi
crémeux butternut & sarrasin
jus de viande réduit
- 30 **Mérou sellé, jus réduit de langouste**
*Sup. +2
Bringelles confites au citron cédrat
crémeux butternut & sarrasin
jus de viande réduit
- 33 **Légine vapeur douce**
*Sup. +5
Ravioles végétales de chou
sabayon vanille bergamote

Prix nets TTC en euros – Service compris

*Supplément sur la formule Journée détente

Nos plats sont « faits maison », élaborés sur place avec passion.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition .
Notre équipe est à votre écoute pour tout renseignement.

30
Sup. +2

Filet de boeuf fumé au tamarin

Patates douces Bonita et blancs de poireaux braisés
sauce béarnaise

120
*Sup. +64/2 pers
*Sup. +36/3 pers

Côte de boeuf maturée (pièce de 1 kg)

Syphon béarnaise
à partager : 2 ou 3 personnes

Accompagnements au choix

Pommes de terre rôties
Cassolette de légumes de saison
Mesclun de salades
Frites de patate douce
Gratin du jour

Menu enfant

19 €

Plat au choix

Blanc de volaille basse température
Croustillant de poisson Perroquet
Tagliatelles fraîches carbonara/bolognaise

Accompagnement au choix

Wok de légumes de saison
Frites
Riz blanc
Purée de patates douces vanille

Dessert au choix

2 boules de glaces artisanales (parfum au choix)
Brownie aux noix de pécan
Assiette de fruits exotiques

Prix nets TTC en euros – Service compris

*Supplément sur la formule Journée détente

Origine des viandes : Ecosse, Allemagne

Origine des poissons : Terres Australes, Madagascar, La Réunion

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition.
Notre équipe est à votre écoute pour tout renseignement.

Desserts

15 €

Le 4 saisons

Citron en jeu de textures, huile d'olive, chocolat blanc

Mille feuilles

Diplomate Ravintsara, fraises confites et citron galet

Le grand cru de Madagascar

Crémeux chocolat intense, crème glacée Yaourt fumé, ti pralines cacahuètes, yuzu

Noix de coco

Mousse et punch coco,
Kasha soufflé et caramélisé
Caramel au beurre salé de St Leu

Wood's profiterole

Réinterprétation de ce grand classique