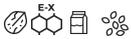
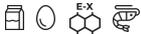


# Entrées

- |                |  |   |   |
|----------------|--|---|---|
| 14             | <p><b>Oeuf parfait</b><br/>petits pois à la française<br/>morilles, espuma parmesan<br/>cresson de Salazie</p>   |      |    |
| 14             | <p><b>Houmous aux lentilles de Cilaos</b><br/>fenouil frais, chèvre de Takamaka<br/>olives de Kalamata, Muscovado</p>  |      |    |
| 17<br>*Sup. +3 | <p><b>Zourite grillé</b><br/>poichichade et condiments grecs<br/>mayonnaise relevée au combava</p>   |    |    |
| 17             | <p><b>Tartare de thon aux agrumes et tarama</b><br/>thon selon la pêche du jour,<br/>oeufs de poisson sauvage,<br/>kadaif et amandes grillées, gel calamansi</p> |  |  |
| 24<br>*Sup. +9 | <p><b>Foie gras poêlé</b><br/>sobacha soufflé, shitake,<br/>consommé de camarons</p>   |  |  |
| 21<br>*Sup. +7 | <p><b>Ceviche de Daurade</b><br/>guacamole, fenouil, noix de coco fraîche,<br/>sorbet yuzu et piment doux, coriandre</p>   |  |  |

 option végétarienne

Origine des viandes : Ecosse, France

Origine des poissons : Terres Australes, Madagascar, La Réunion

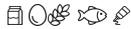
Prix nets TTC en euros – Service compris

\*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.

# Plats

- |                |   |   |
|----------------|---|---|
| 24             | <p><b>Salade César Wood</b> <i>(déjeuner uniquement)</i></p> <p>poulet fermier croustillant, sucrine, oeuf mollet, anchois, tomates cerises, bacon, parmesan, croûtons à l'ail, sauce césar</p>   |    |
| 25             | <p><b>Tartare de thon aux agrumes et tarama</b></p> <p>thon selon la pêche du jour, oeufs de poisson sauvage, kadaif et amandes grillées, gel calamansi</p>   |    |
| 24             | <p><b>La tomate burrata</b> <i>(déjeuner uniquement)</i> </p> <p>déclinaison de tomates anciennes, basilic, pignons de pin grillés, fleur de sel, huile d'olive AOP, vinaigre balsamique blanc</p> |    |
| 45<br>*sup.+17 | <p><b>Langouste de Terres Australes rôtie au beurre demi-sel</b></p> <p>crémeux de carottes au lait de coco et safran</p>   |  |
| 30             | <p><b>Pêche du jour</b></p> <p>tian de légumes, citron confit, basilic condiment de tomates confites, amandes grillées</p>  |  |
| 33<br>*Sup. +5 | <p><b>Légine vapeur douce</b></p> <p>caillette de brèdes, coquillage, gingembre mangue, osmose de marinière et bergamote</p>  |  |
| 27             | <p><b>Gnocchi truffe d'été</b> </p> <p>parmentière de poireaux, palmiste, jaune d'oeuf confit, noisette chutney de tomate green zebra</p>  |  |

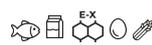
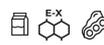
 option végétarienne

Origine des viandes : Ecosse, France

Origine des poissons : Terres Australes, Madagascar, La Réunion

Prix nets TTC en euros – Service compris



30	<b>Porc croustillant</b> fenouil et butternut confit, ponzu et poivre kampot	
35 Sup. +7	<b>Filet de veau basse température (180 grs)</b> ris de veau en croute de maïs, céleri rave et caviar, feuille ti' cannelle	
33 Sup. +5	<b>Filet de canette braisé</b> patate douce et kumquat feuille de 4 épices	
120 *Sup. +37/pers	<b>Côte de boeuf maturée (pièce de 1 kg)</b> syphon béarnaise <i>à partager : 2 personnes</i>	

---

### Accompagnement au choix

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

Origine des viandes : Ecosse, France

Origine des poissons : Terres Australes, Madagascar, La Réunion

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.

# Desserts

- |                |   |   |
|----------------|---|---|
| 17<br>*Sup. +2 | <p><b>Breizh peï</b><br/>siphon chocolat noir 70% Criollo,<br/>crème au sarrasin, biscuit chocolat,<br/>Kasha soufflé</p>                                     |    |
| 15             | <p><b>Gousse créole</b><br/>crèmeux vanille, crème glacée<br/>mascarpone, praliné noisette vanille,<br/>sauce chocolat, feuille ti' cannelle</p>              |    |
| 15             | <p><b>Le Z' avocat</b><br/>guacamole aux agrumes,<br/>pamplemousse grillé, croustillant noisette,<br/>crème glacée à l'avocat et au lait de coco</p>          |    |
| 15             | <p><b>Baba aux épices</b><br/>Savanna 5 ans - rhum vieux,<br/>ganache montée vanille de bourbon,<br/>sorbet menthe citron vert</p>                            |  |
| 15             | <p><b>Sous le figuier</b><br/>crème glacée à la feuille de figuier,<br/>croustillant noix et miel de baies roses,<br/>crèmeux miel et meringue au matcha,</p> |  |
| 15             | <p><b>Assiette de fromages</b><br/>sélection du moment</p>  |  |

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.

