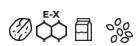
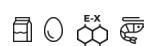


Entrées

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



option végétarienne

Origine des viandes : Ecosse, France

Origine des poissons : Terres Australes, Madagascar, La Réunion

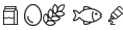
Prix nets TTC en euros – Service compris

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

 option végétarienne

Origine des viandes : Ecosse, France

Origine des poissons : Terres Australes, Madagascar, La Réunion

Prix nets TTC en euros – Service compris



30	Porc croustillant fenouil et butternut confit, ponzu et poivre kampot	    
35 Sup. +7	Filet de veau basse température (180 g) ris de veau en croûte de maïs, céleri-rave et caviar, feuille ti' cannelle	    
33 Sup. +5	Filet de canette braisé patate douce et kumquat feuilles 4 épices	   
120 *Sup. +37/pers	Côte de boeuf maturée (pièce de 1 kg) 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 *Sup. +2	Breizh peï siphon chocolat noir 70% Criollo, crème au sarrasin, biscuit chocolat, Kasha soufflé	   
15	Gousse créole crèmeux vanille, crème glacée mascarpone, praliné noisette-vanille, sauce chocolat, feuille ti'cannelle	   
15	Le Z'avocat guacamole aux agrumes, pamplemousse grillé, croustillant noisette, crème glacée à l'avocat et au lait de coco	   
15	Baba aux épices Savanna 5 ans - rhum vieux, ganache montée à la vanille de Bourbon, sorbet menthe-citron vert	  
15	Sous le figuier crème glacée à la feuille de figuier, croustillant noix et miel de baies roses, crèmeux au miel et meringue au matcha,	   
15	Assiette de fromages sélection du moment	  

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.

