

La Pergola

LES ENTRÉES / STARTERS

Emincé de seiche, concassé de légumes, bisque de crevettes 	8 000 FCFA
<i>Sliced cuttlefish, crushed vegetables, prawn bisque</i>	
Tartare de poisson à l'huile de vanille, mangue 	8 000 FCFA
<i>Fish tartar with vanilla oil, mango</i>	
Soupe de poisson maison, sauce rouille et croûtons maison 	8 000 FCFA
<i>Homemade fish soup with rouille sauce and homemade croutons</i>	
Asperges vertes rôties, œuf poché, crème et tuile de parmesan 	9 000 FCFA
<i>Roasted green asparagus, poached egg, cream and parmesan tuile</i>	
Raviole de canard du jardin, émulsion de lait d'amande, petits pois, haricots	10 000 FCFA
<i>Garden duck Ravioli, almond milk emulsion, peas, french beans</i>	
Gambas cuites en basse température, mayonnaise au gingembre, avocat	10 000 FCFA
<i>Gambas cooked at low temperature, ginger mayonnaise, avocado</i>	
Tartare de pince de crabe royal, dés de pommes, mayonnaise aux herbes fraîches et oignons, sorbet de chou fleur maison, oeufs de tobiko	12 000 FCFA
<i>King crab claw tartare, diced apples, mayonnaise with fresh herbs and onions, homemade cauliflower sorbet, tobiko roe</i>	
Burrata des Pouilles, brisures de truffes d'hiver, huile aux herbes, tomates cerises et eau de tomate du jardin	18 000 FCFA
<i>Burrata from Puglia, winter truffle shavings, herb oil, cherry tomatoes, and garden tomato water</i>	
Tartare de crevettes obsiblu de Nouvelle-Calédonie, gelée de jus des têtes, vinaigrette de cidre, "caviar" de vinaigre balsamique	19 000 FCFA
<i>Carpaccio of large Obsiblu prawns from New Caledonia, jelly made from prawn head juice, cider vinaigrette, balsamic vinegar "caviar"</i>	

LES PLATS / MAIN COURSE

Tataki de thon rouge de la baie SERVI TIÈDE, graines de sésame, purée de patates douces au gingembre 	12 000 FCFA
<i>Red tuna tataki SERVED LUKEWARM, sesame seeds, sweet potato purée with ginger</i>	
Pavé de capitaine cuit à l'unilatéral, crème de bissap vert réhaussée d'ail noir, écrasé de légumes, chips de tapioca 	13 000 FCFA
<i>Single-sided cooked captain's steak, green bissap cream enhanced with black garlic, mashed vegetables, tapioca crisps</i>	
Poulet Yassa ou Maffé viande ou Thieboudienne (A COMMANDER 24h à l'avance) 	14 000 FCFA
<i>Chicken yassa or meat Maffe or Thieboudienne (ORDER 24hrs in advance)</i>	
Blanc de volaille de notre élevage, poêlée de girolles et chanterelles, moutarde à l'ancienne, ketchup de patate douce	14 000 FCFA
<i>Chicken breast from our farm, pan-fried girolles and chanterelles, wholegrain mustard, sweet potato ketchup</i>	
Wok de filet de zébu aux saveurs asiatiques	15 000 FCFA
<i>Wok of beef fillet with Asian flavours</i>	
Gambas tigrées aux morilles entières à la crème de maïs, légumes croquants	22 000 FCFA
<i>Prawns with whole morel and sweetcorn cream, vegetables</i>	
Filet mignon de porc noir Ibérique**, flan de légumes, mousseline de cèpes, gnocchi frit	29 000 FCFA
<i>Iberian black pork fillet**, vegetable flan, porcini mushroom mousseline, fried gnocchi</i>	
Rossini (filet de zébu, foie gras poêlé **, truffes d'été, fondue de poireaux, duxelle de champignons)	29 000 FCFA
<i>Rossini (beef fillet, pan-fried foie gras **, summer truffles, leek fondue, mushroom)</i>	
Magret de canard du Sud-Ouest **, sauce miroir au vin rouge et chou rouge, mousseline de betterave	29 000 FCFA
<i>Southwest French duck breast, red wine mirror and red cabbage sauce, beetroot mousseline</i>	
PLAT SIGNATURE : St-Jacques fraîches de Normandie ** cuites sur galets, sucs de cuisson, purée Joël Robuchon	29 000 FCFA
<i>SIGNATURE DISH : Fresh scallops from Normandy ** cooked on pebbles, cooking juices, mashed potatoes with butter</i>	

LES GOURMANDISES / DESSERTS

Crème brûlée au jus de baobab, chutney de goyave, gingembre 	6 000 FCFA
<i>Creme brulee with baobab juice, guava and ginger chutney</i>	
Fraîcheur de papaye et maad à la coriandre 	6 000 FCFA
<i>Papaya and coriander maad</i>	
Entremet au chocolat blanc, insert à la mangue, biscuit aux amandes 	8 000 FCFA
<i>White chocolate entremet with mango, almond biscuit</i>	
Pyramide croquante de chocolat, sorbet poire, crème de mascarpone, pétales de pommes et de chocolat	9 000 FCFA
<i>Crispy chocolate pyramid, pear sorbet, mascarpone cream, apple and chocolate petals</i>	
Fondant au chocolat et son granité d'ataya ou glace pistache (20 minutes d'attente)	9 000 FCFA
<i>Chocolate fondant with ataya granita or pistachio ice cream (20 minutes' wait)</i>	
Forêt noire glacée à la fleur d'Hibiscus	9 000 FCFA
<i>Black forest ice cream with hibiscus flower</i>	

Les entrées, plats et desserts suivis d'une picto rond noir font partie de la demi-pension à 25 000 FCFA par personne. Si vous choisissez une autre entrée, un autre plat ou un autre dessert, la différence entre celui le moins cher de la demi-pension et celui choisi vous sera facturé en supplément de la demi-pension. (Exemple : Vous choisissez les asperges vertes, vous serez facturé 2 000 FCFA de supplément (10 000 FCFA - 8000 FCFA))

** Produits importés de France par avion

Starters, main courses and desserts marked with a round black pictogram are included in the half-board price of 25,000 FCFA per person. If you choose another starter, main course or dessert, you will be charged the difference between the cheapest half-board item and the one you choose. (Example : If you choose green asparagus, you will be charged a supplement of 2,000 CFA francs (10,000 CFA francs - 8,000 CFA francs))

** Products imported from France by air.