

La Pergola

LES ENTRÉES / STARTERS

Emincé de seiche, concassé de légumes, bisque de crevettes 	8 000
<i>Sliced cuttlefish, crushed vegetables, prawn bisque</i>	8 000
Tartare de poisson à l'huile de vanille, mangue 	8 000
<i>Fish tartar with vanilla oil, mango</i>	8 000
Raviole de canard du jardin, émulsion de lait d'amande, petits pois, haricots 	9 000
<i>Garden duck Ravioli, almond milk emulsion, peas, french beans</i>	9 000
Gambas cuites en basse température, mayonnaise au gingembre, avocat	10 000
<i>Gambas cooked at low temperature, ginger mayonnaise, avocado</i>	10 000
Asperges vertes rôties, œuf poché, crème et tuile de parmesan	11 000
<i>Roasted green asparagus, poached egg, cream and parmesan tuile</i>	11 000
Oeuf poché sur pain grillé et oeuf parfait, caviar	11 000
<i>Poached egg on toast and perfect egg, caviar</i>	11 000
Gravlax maison de saumon d'Écosse, caramel de betterave, sauce verte aux herbes façon Parenthèse, pickles de légumes	12 000
<i>Homemade Gravlax of Scottish Salmon, Beetroot Caramel, "Parenthèse" Style Green Herb Sauce, Pickled Vegetables</i>	12 000
Carpaccio de crevettes obsiblu de Nouvelle-Calédonie et crevettes d'ici, gelée de jus des têtes, vinaigrette de cidre, "caviar" de vinaigre balsamique	19 000
<i>Carpaccio of large Obsiblu prawns from New Caledonia and local jumbo prawns, jelly made from prawn head juice, cider vinaigrette, balsamic vinegar "caviar"</i>	19 000
Carpaccio de St-Jacques de Normandie ** au caviar Transmontanus	20 000
<i>Carpaccio of Normandy scallops ** with Transmontanus caviar</i>	20 000

LES PLATS / MAIN COURSE

Lotte au beurre moussieux, sauce balsamique, tuile de pain carotte au crumble de chorizo halal et curcuma 	12 000
<i>Monkfish, balsamic sauce, carrot with chorizo crumble and turmeric</i>	12 000
Pavé de pêche du jour, gnocchis de manioc maison, sauce romesco (tomates, poivrons, amandes, noisettes) 	13 000
<i>Fish of the day, homemade manioc gnocchi, romesco sauce (tomatoes, peppers, almonds, hazelnuts)</i>	13 000
Poulet Yassa (A COMMANDER 24h à l'avance) 	13 000
<i>Chicken Yassa (ORDER 24hrs in advance)</i>	13 000
Blanc de volaille, ketchup de patate douce, soumpe, sauce aux cèpes et chanterelles	14 000
<i>Chicken, sweet potato ketchup, soumpe, mushrooms sauce</i>	14 000
Maffé poulet ou Thieboudienne (A COMMANDER 24h à l'avance)	14 000
<i>Chicken Maffé or Thieboudienne (ORDER 24hrs in advance)</i>	14 000
Wok de filet de zébu aux saveurs asiatiques	15 000
<i>Wok of beef fillet with Asian flavours</i>	15 000
Gambas aux morilles entières à la crème de maïs, légumes croquants	22 000
<i>Gambas with whole morel and sweetcorn cream, vegetables</i>	22 000
Langouste de la baie, bisque au curry vert, julienne de légumes	24 000
<i>Lobster, green curry bisque, sliced vegetables</i>	24 000
Bavette de Blonde de Galice maturée façon Thaï, polenta crémeuse	26 000
<i>Thai-Style Aged Galician Blonde Flank Steak, Creamy Polenta</i>	26 000
Rossini (filet de zébu, foie gras poêlé **, truffes d'été)	28 000
<i>Rossini (beef fillet, pan-fried foie gras **, summer truffles)</i>	28 000
PLAT SIGNATURE : St-Jacques fraîches de Normandie ** cuites sur galets, sucs de cuisson, purée Joël Robuchon	28 000
<i>SIGNATURE DISH : Fresh scallops from Normandy ** cooked on pebbles, cooking juices, mashed potatoes with butter</i>	28 000
Filet mignon de porc Ibérique ** mariné sauce soja, flan de poireaux et oignons, mousseline de cèpes, gros gnocchi frit, éclat d'arachide	28 000
<i>Marinated Iberian pork tenderloin with soy sauce, leek and onion flan, porcini mushroom mousseline, fried large gnocchi, crushed peanuts</i>	28 000

LES GOURMANDISES / DESSERTS

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

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 3 000 FCFA de supplément (11 000 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 3,000 CFA francs (11,000 CFA francs - 8,000 CFA francs))

** Products imported from France by air.