

LES ENTRÉES / STARTERS

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

LES PLATS / MAIN COURSE

Tataki de thon rouge de la baie SERVI TIÈDE, graines de sésame, purée de patates douces au gingembre <i>Red tuna tataki SERVED LUKEWARM, sesame seeds, sweet potato purée with ginger</i>	12 000 FCFA
Pavé de capitaine cuit à l'unilatéral, crème de bissap vert réhaussée d'ail noir, écrasé de légumes, chips de tapioca <i>Single-sided cooked captain's steak, green bissap cream enhanced with black garlic, mashed vegetables, tapioca crisps</i>	13 000 FCFA
Blanc de volaille de notre élevage, poêlée de girolles et chanterelles, moutarde à l'ancienne, ketchup de patate douce <i>Chicken breast from our farm, pan-fried girolles and chanterelles, wholegrain mustard, sweet potato ketchup</i>	14 000 FCFA
Wok de filet de zébu aux saveurs asiatiques <i>Wok of beef fillet with Asian flavours</i>	15 000 FCFA
Gambas tigrées aux morilles entières à la crème de maïs, légumes croquants <i>Prawns with whole morel and sweetcorn cream, vegetables</i>	22 000 FCFA
Onglet de veau**, flan de légumes, mousseline de cèpes, gros gnocchi frit <i>Veal hanger steak**, vegetables flan, porcini mushroom mousseline, fried gnocchi</i>	29 000 FCFA
Rossini (filet de zébu, foie gras poêlé **, truffes d'été, fondue de poireaux, duxelle de champignons) <i>Rossini (beef fillet, pan-fried foie gras **, summer truffles, leek fondue, mushroom)</i>	29 000 FCFA
PLAT SIGNATURE : St-Jacques fraîches de Normandie ** cuites sur galets, sucs de cuisson, purée Joël Robuchon <i>SIGNATURE DISH: Fresh scallops from Normandy ** cooked on pebbles, cooking juices, mashed potatoes with butter</i>	29 000 FCFA
Langouste de la baie de notre vivier, bisque de curry vert, julienne de légumes <i>Lobster, green curry bisque, julienne vegetables</i>	32 000 FCFA

LES GOURMANDISES / DESSERTS

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

** Produits importés de France par avion

** Products imported from France by air.