La Pergola

LES ENTRÉES / STARTERS

Emincé de seiche, concassé de légumes, bisque de crevettes — 8 000 FCFA
Sliced cuttlefish, crushed vegetables, prawn bisque

Tartare de poisson à l'huile de vanille, mangue — 8 000 FCFA
Fish tartar with vanilla oil, mango

Soupe de poisson maison, sauce rouille et croûtons maison — 8 000 FCFA
Homemade fish soup with rouille sauce and homemade croutons

Asperges vertes rôties, œuf poché, crème et tuile de parmesan — 9 000 FCFA
Roasted green asparagus, poached egg, cream and parmesan tuile

Raviole de canard du jardin, émulsion de lait d'amande, petits pois, haricots — 10 000 FCFA
Garden duck Ravioli, almond milk emulsion, peas, french beans

Gambas cuites en basse température, mayonnaise au gingembre, avocat — 10 000 FCFA
Gambas cooked at low temperature, ginger mayonnaise, avocado

Fraîcheur 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
Freshness of King Crab Claws, diced apples, mayonnaise with fresh herbs and onions, homemade cauliflower sorbet, tobiko roe

Burrata des Pouilles, brisures de truffes d'hiver, huile aux herbes, tomates cerises et eau de tomate du jardin — 18 000 FCFA
Burrata from Puglia, winter truffle shavings, herb oil, cherry tomatoes, and garden tomato water

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
Red tuna tataki SERVED LUKEWARM, sesame seeds, sweet potato purée with ginger

Pavé de capitaine cuit à l'unilatéral, crème de bissap vert réhaussée d'ail noir, écrasé de légumes, chips de tapioca — 13 000 FCFA
Single-sided cooked captain's steak, green bissap cream enhanced with black garlic, mashed vegetables, tapioca crisps

Blanc de volaille de notre élevage, poêlée de girolles et chanterelles, moutarde à l'ancienne, ketchup de patate douce — 14 000 FCFA
Chicken breast from our farm, pan-fried girolles and chanterelles, wholegrain mustard, sweet potato ketchup

Wok de filet de zébu aux saveurs asiatiques — 15 000 FCFA
Wok of beef fillet with Asian flavours

Gambas tigrées aux morilles entières à la crème de maïs, légumes croquants — 22 000 FCFA
Prawns with whole morel and sweetcorn cream, vegetables

Filet mignon de porc noir Ibérique**, flan de légumes, mousseline de cèpes, gnocchi frit — 29 000 FCFA
*Iberian black pork fillet**, vegetable flan, porcini mushroom mousseline, fried gnocchi*

Rossini (filet de zébu, foie gras poêlé **, truffes d'été, fondue de poireaux, duxelle de champignons) — 29 000 FCFA
*Rossini (beef fillet, pan-fried foie gras **, summer truffles, leek fondue, mushroom)*

Magret de canard du Sud-Ouest **, sauce miroir au vin rouge et chou rouge, mousseline de betterave — 29 000 FCFA
Southwest French duck breast, red wine mirror and red cabbage sauce, beetroot mousseline

PLAT SIGNATURE : St-Jacques fraîches de Normandie ** cuites sur galets, sucs de cuisson, purée Joël Robuchon — 29 000 FCFA
*SIGNATURE DISH : Fresh scallops from Normandy ** cooked on pebbles, cooking juices, mashed potatoeswith butter*

LES GOURMANDISES / DESSERTS (à commander en début de repas)

Crème brûlée au jus de baobab, chutney de goyave, gingembre — 6 000 FCFA
Creme brulee with baobab juice, guava and ginger chutney

Pavlova à la papaye, sapoti, piment d'espelette — 8 000 FCFA
Papaya and sapodilla pavlova with Espelette pepper

Mangue rôtie, glace verveine aux zestes de citron, coulis de fruits rouges et bissap — 8 000 FCFA
Roasted mango, lemon zest and verbena ice cream, red berry coulis and hibiscus syrup

Fondant au chocolat et son granité d'ataya ou glace pistache — 9 000 FCFA
Chocolate fondant with ataya granita or pistachio ice cream

Baba au rhum Baccardi ambré, sirop de mangue, chantilly à la vanille, fruits frais — 10 000 FCFA
Rum baba with Bacardi rum, mango syrup, vanilla whipped cream

DESSERT SIGNATURE : Pyramide croquante de chocolat, sorbet poire, crème de mascarpone, pétales de pommes et de chocolat — 10 000 FCFA
SIGNATURE DESSERT : Crispy chocolate pyramid, pear sorbet, mascarpone cream, apple and chocolate petals

** Produits importés de France par avion

** Products imported from France by air.

LE RESTAURANT EST RÉSERVÉ AUX ADULTES UNIQUEMENT ET SUR RÉSERVATION
PAIEMENT ACCEPTÉ : WAVE, ORANGE MONEY, ESPÈCES