



Menu

2 to 4 Guests, Chef Service & Waitresse Price 350\$ + Menu rate

5 to 10 Guests, Chef Service & Waitresse Price 450\$+ Menu rate

11 to 15 Guests, Chef Service & Waitresse Price 500\$+ Menu rate

Wine Pairings 100\$

Selection of wines by a sommelier that match perfectly with the chosen menu

Entrées

Millefeuille de Crabe, Guacamole, Betterave et
Fraicheur d'Agrumes et Citron Caviar
22\$

La Raviole de Langouste,
Émulsion de Bisque et Graines de Caviar
49\$

Croustillant de Canard et Foie Gras Chaud,
Réduction de Jus à la Cerise
24\$

Ceviche de Poisson Local au Lait de Coco,
Citron Vert et Mangue
21\$

St Félicien Pané, Mesclun de salade, Bacon,
Noix, Pomme, et Pointe d'Asperge
19\$

Velouté froid de Concombre et Avocat,
Gravelax de Saumon à l'Herbe, Crème de Chèvre
22\$

Tomates Ancienne et Burrata Crémeuse,
Condiments Méditerranéen
24\$

Carpaccio de Poisson Mariné,
Émulsion Calamansi et Graine de Grenade
21\$

La Tartelette Parfaite de Foie Gras et Son Foie Gras Chaud,
Chips d'Échalote et Gel de Figue
26\$

Les viandes

Le Filet de Bœuf en Croute de Noisette, Mousseline au Beurre et Légumes du Moment,
Jus De viande aux Truffes

39\$

La pièce de Veau rôti aux Aromate, Sauce au Cèpe
Et son écraser de pomme de terre à la Noisette

32\$

Le Magret de Canard Laqué, Purée de Patate Douce au Combawa et Légume vert, Sauce
Aigre Douce au Poivre de Séchuan et Gingembre

32\$

Le Carré d'Agneau en Croute persillée, Polenta Crémeuse au Parmesan et Romarin,
Tian de Légumes et Jus au Thym

36\$

Le Cannelloni d'Effiloché d'Agneau au Poivron Grillé, Purée d'Artichaut, et
Jus au Herbes Fraiches

28\$

Le Suprême de Volaille Rôti, Sauce au Vin Jaune et Morilles,
Mousseline de pdt au Lardon et Thym

39\$

Les poissons

Le Filet de Mérout Meunière, Rouleau de Légumes et Purée de Patate Douce au Gingembre,
Émulsion de Beurre Blanc à la Vanille Bourbon
29\$

Bar de Ligne Rôti au Romarin et Beurre Frémissant, Risotto Chorizo et Petit Pois, Coulis de
Poivron Fumé
32\$

Le Filet de Saumon Rôti sur la Peau, Carpaccio de Courgette à l'Huile Mariné,
Confit Aubergine Et Tomate, Émulsion au Safran
32\$

Mi Cuit de Thon en Croute Persillée, Risotto au Citron Confit,
Jeune Pousse et Crème de Coco au Soja Relevé à la Coriandre
32\$

Le Duo de Pêche du Jour et ses Gambas, Sauce Vierge au basilic,
Mousseline de pomme de Terre en persillade
32\$

La Belle queue de Langouste Rôti au Beurre Frémissant, Riz aux Herbes Fraîche et Oignon Frit,
Réduction de Bisque Crémé
49\$

Les desserts

Le Tiramisu Revisit , Cr me Chocolat,
Biscuit Caf  Copeau de Chocolat, Coulis Amaretto
17\$

La Tarte au Citron D structur ,
Gel de Citron Vert
17\$

Le Blanc Mang  Coco,
Minestrone de Fruit Exotique et Crumble Amande
15\$

La Panna Cotta   la Vanille Bourbon, Sirop   la Fleur d'Hibiscus,
Quelque fruit rouge
15\$

L'Ananas R ti au Rhume Vieux,
Crumble Amande et Sorbet Ananas
15\$