

Kermesse Aux Poissons

DISPONIBLE A PARTIR DU 31 JANVIER JUSQU'AU 15 MARS
NON VALABLE POUR LES SERVICES DU DÉJEUNER ET DINER DU 14 FÉVRIER
MENU VALABLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Croque Langoustine, Moelleux aux Citrons du Pays
Langoustine croquette, tender cake with local lemons

&

Ceviche de Poisson Blanc, Pomelos Rose et Combawa
White fish ceviche, pink grapefruit and kaffir lime

&

Neigelette au Saumon Demi-fumé, Crèmeux de Homard et Oeufs de Saumon
Lightly smoked salmon neigelette, lobster cream and salmon roe

&

Coquilles Saint-Jacques Rôties aux Kumquats, Emulsion Verveine Verte
Roasted scallops with kumquats and green verbena emulsion

&

Dos d'Arrivage Cuit à Basse Température aux Feuilles de Citronnier, Emulsion de Lime
Low-temperature cooked fresh catch with lemon-leaf aroma, lime emulsion

&

Porée Marine aux Zestes d'Oranges, Fondue de Légumes, Jus au Noilly Prat
Seaweed Purée with Orange Zest, Vegetable Fondue, Noilly Prat Jus

&

Timbale de Fromage Frais au Gingembre Confit et Ecorces de Cédrat
Timbale of fresh cheese with candied ginger and citron peel

&

Tropeziennne au Délicat Parfum de Kalamansi
Tropeziennne with a delicate kalamansi fragrance

85€ TTC/ PERS

hors boissons/ excluding drinks

Formule Classique

+10 € TTC/ PERS

Une bouteille de vin pour deux personnes
Une eau plate ou pétillante pour deux
Café compris

ou

Formule Découverte

+20 € TTC/ PERS

Une bouteille de vin pour deux
sélectionnée par notre sommelier,
Une bouteille d'eau pour deux
Café compris

*Nous vous informons que ce Menu est fixe, aucun changement ne pourra être opéré.
Merci de nous informer de toute allergie lors de la Réservation.