

# 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

D  
U  
N  
S  
W

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*

&

Tropezienne au Délicat Parfum de Kalamansi  
*Tropezienne 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.